Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

GB	PL	HU
English, 1	Polski, 12	Magyar, 23
RS	SL	CZ
Русскии, 34	Slovensko, 45	Česky, 56

K3C51.A /U
KN3C62A/U
KN3C65A/U

Contents

INDESIT

Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

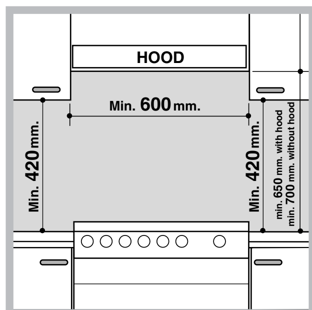
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the beck of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.

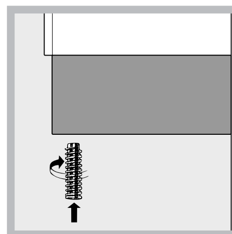


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
  This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

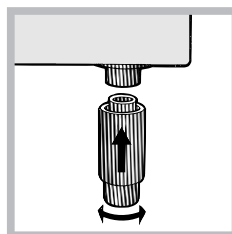
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

***** Only available in certain models.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).

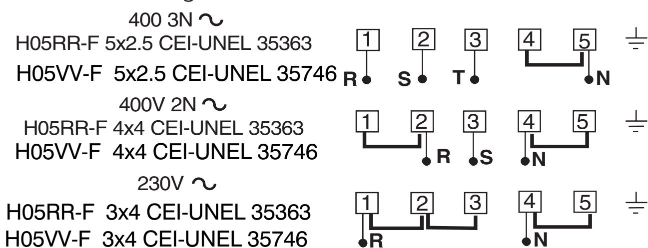


The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

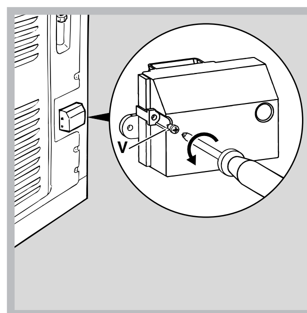
Electrical connection

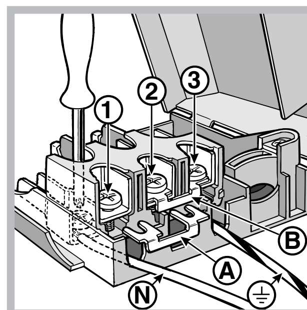
Fitting the power supply cable

The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection diagram:



To install the power supply cable correctly:





1. Loosen the screw V in the terminal board and pull the cover to open it (*see figure*).
2. Position the connection supports A (*see figure*) according to the connection diagram shown above. The terminal board is designed for single-phase 230 V connection: terminals 1, 2 and 3 are connected to each other; jumper 4-5 is located in the lower area of the terminal board.
3. Position the wires N and ⏚ as shown in the

diagram (*see figure*) and proceed with the connection process, tightening the terminal screws as far as possible.
4. Position the remaining wires on terminals 1-2-3 and tighten the screws.
5. Fix the power supply cable in place by fastening the cable clamp screw.
6. Close the terminal board cover by tightening the screws V.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

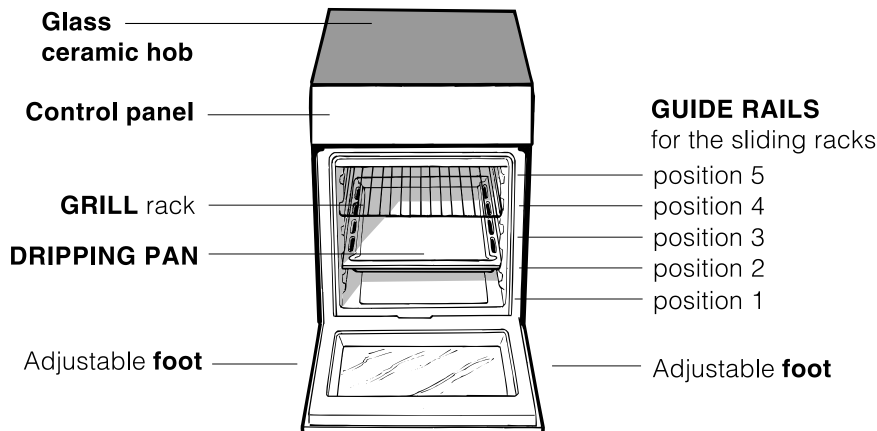
***** Only available in certain models.

TABLE OF CHARACTERISTSICS	
Dimensions	width 44 cm height 34 cm depth 38 cm
Volume	54 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob **Front Left** **Back Left** **Back Right** **Front Right** **Max. ceramic hob consumption**	 1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking mode.
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC

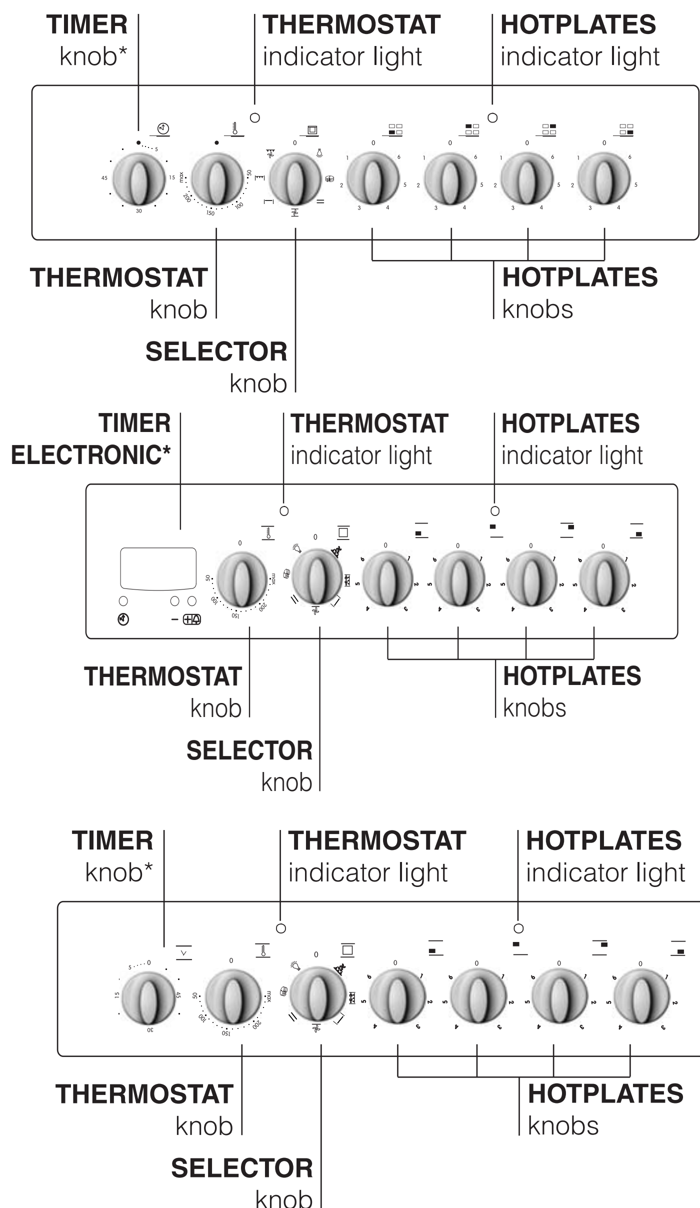
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



* Only available in certain models.

INDESIT

GB

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

* Only available in certain models.

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction to set the desired length of time.

Electronic timer*

The electronic timer displays the time and the timer function with countdown.

Note: all the functions are operative approximately 7 seconds after they are stet.

How to reset the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or when the power has gone out, the clock display will automatically reset to **0:00** and begin to blink. **0 00**

- Press the button, and then use the and buttons to set the correct time. To move the time forward quickly, keep the buttons pressed.

Whenever the time must be reset, follow this same procedure.

Timer Feature

Press the button to access this function. The symbol "" will appear on the display. Each time you press button, the time will increase by 10 seconds until 99 minutes and 50 seconds. If you continue to press it, the time will increase from minute to minute up to a maximum of 10 hours.

Use button to go backwards.

After setting the desired time, start the countdown. When the time has elapsed, the buzzer will sound, and it can be interrupted by pressing any of the buttons.

You can display the time by pressing button, and symbol "" indicates the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display automatically goes back to indicating the timer.

To cancel a previous setting

Press button up until **0 • 00**.

Using the cooking timer*

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the symbol.

Cooking modes

 BAKING mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.
This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc…..

 CONVECTION mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking.
When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

 FAN ASSISTED mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack".
This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc… Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.
Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.
Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

 **TOP OVEN** mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The top heating element comes on.
This mode can be used to brown food at the end of cooking.

 **GRILL** mode

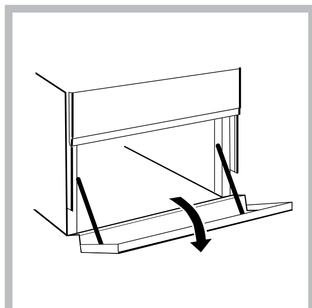
Temperature: any temperature between 50°C and Max. The top heating element and the turnspit come on.
The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...
Always leave the oven door ajar during cooking, except when using the turnspit.
Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph..

 **FAN ASSISTED GRILL** mode

Temperature: any temperature between 50°C and 200°C.
The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.
This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.

! The TOP OVEN, GRILL and FAN ASSISTED GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.
! When using the TOP OVEN and GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN ASSISTED GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.

Lower oven compartment



There is a compartment underneath the oven that may be used to storeoven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (*see figure*).

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.
! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSITED mode, as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (*see Oven cooking advice table*) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GB

Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Baking	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180
Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Fan assisted	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken +	1	2-4	10	180	60-75
	potatoes Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3
Fan assisted grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35

! cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Using the glass ceramic hob

INDESIT

GB

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the “0” position.
If the ELECTRIC HOTPLATE ON indicator light is lit, this shows that at least one hotplate on the hob is switched on.

Cooking zones

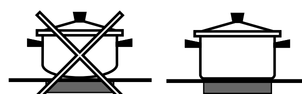
The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.
A. The cooking zone.
B. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Cooking zones with radiant heating elements
They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

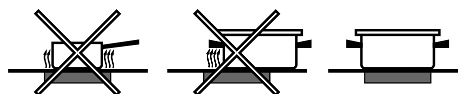
Turn the corresponding knob in a clockwise direction, to a position between 1 and 6.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Practical advice on using the hob
- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob last for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The glass ceramic hob is resistant to temperature fluctuations and shocks. It is, however, wise to remember that blades or cooking utensils may ruin the surface of the hob. If this happens, remove the plug of the cooker from the electricity socket and contact an authorised Technical Assistance Centre in order to request original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
  All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL modes. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

INDESIT

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the oven

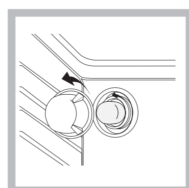
! Do not use steam jets to clean the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Cleaning stainless steel

Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Assistance

Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Instrukcja obsługi

KUCHENKA I PIEKARNIK

PL

GB	PL	HU
English, 1	**Polski, 12**	Magyar, 23
RS	SL	CZ
Русскии, 34	Slovensko, 45	Česky, 56

K3C51.A /U
KN3C62A/U
KN3C65A/U

Spis treści

INDESIT

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej skorzystać w każdej chwili. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy się upewnić, czy instrukcja została przekazana wraz z nim.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

! Instalacja urządzenia powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami przez wykwalifikowany personel.

! Wszelkie działania w zakresie regulacji lub konserwacji muszą być wykonywane przy kuchence odłączonej od zasilania elektrycznego.

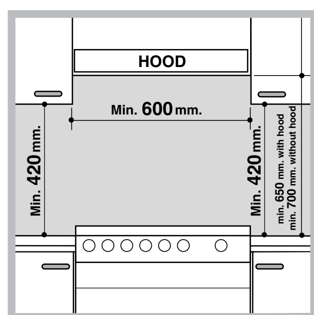
Ustawienie i wypoziomowanie

! Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza wysokości płyty roboczej.

! Należy się upewnić, czy ściana stykająca się z tyłem urządzenia wykonana jest z materiału niepalnego i odpornego na ciepło (T 90°C).

W celu umożliwienia prawidłowej instalacji:

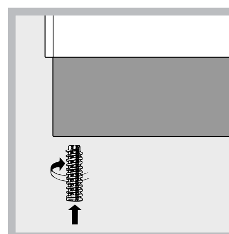
- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub w innym pomieszczeniu (nie w łazience);
- jeśli płyta kuchenki jest wyższa w stosunku do mebli, powinny one znajdować się w odległości co najmniej 200 mm od urządzenia;
- jeśli kuchenka zainstalowana jest pod szafką wiszącą, szafka powinna się znajdować w odległości co najmniej 420 mm nad płytą kuchenki. Odległość ta powinna wynosić 700 mm, jeśli szafki wiszące są łatwopalne (*patrz rysunek*);



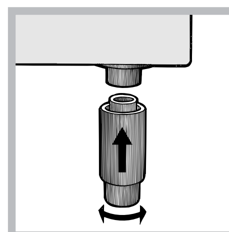
- nie umieszczać zasłon za kuchenką ani w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według wskazówek zawartych w ich instrukcji.

***** Znajduje się tylko w niektórych modelach.

Wypoziomowanie



Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, należy przykręcić nóżki regulacyjne, dostarczane jako wyposażenie, w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogach podstawy kuchenki (*patrz rysunek*).

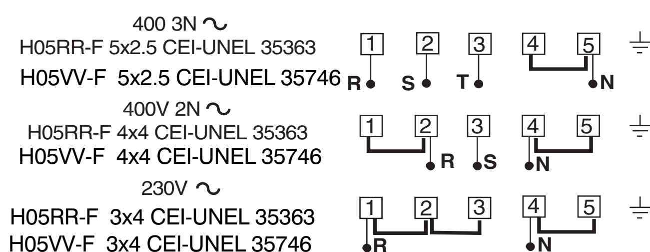


Nóżki* mocowane są w otworach pod podstawą kuchenki.

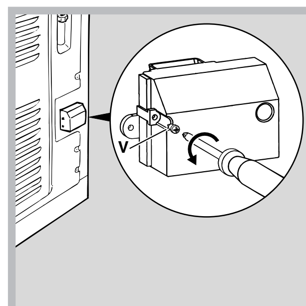
Podłączenie elektryczne

Montaż przewodu zasilającego

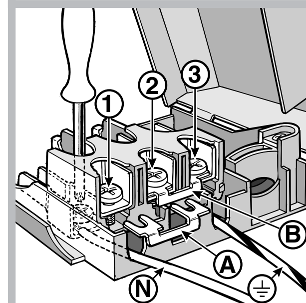
Przewód należy dostosować do danego rodzaju podłączenia elektrycznego, według następującego schematu podłączeniowego:



W celu zamontowania przewodu zasilającego:



1. Odkręcić śrubę V ze skrzynki zaciskowej i w celu otwarcia zdjąć pokrywę (*patrz rysunek*).



2. umieścić śrubę łącznikową „U” A (*patrz rysunek*) zgodnie z powyższym schematem podłączeniowym. Skrzynka zaciskowa dostosowana jest do podłączenia

jednofazowego 230V: zaciski 1,2, i 3 są ze sobą połączone ; mostek 4-5 znajduje się w dolnej części skrzynki zaciskowej.
3. Umieścić przewody N oraz ⏚ zgodnie ze schematem (*patrz rysunek*) i wykonać podłączenie dokręcając mocno śruby zacisków.
4. umieścić pozostałe przewody w zaciskach 1-2-3 i dokręcić śruby.
5. zamocować przewód zasilający w odpowiedniej prowadnicy.
6. zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej przykręcając śrubę V.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamontować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę dostosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz tabela Dane techniczne*).
Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci przy użyciu wyłącznika wielobiegunowego o odległości styków co najmniej 3 mm, instalowanego pomiędzy urządzeniem a siecią. Wyłącznik musi być dostosowany do wskazanych obciążeń i musi odpowiadać normom NFC 15-100 (przewód uziemienia nie powinien być przerwany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę przekraczającą 50° C.

Przed wykonaniem podłączenia należy się upewnić, czy:
- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i czy jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne z wtyczką, należy się zwrócić do autoryzowanego technika w celu dokonania wymiany. Nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

! Przewód nie powinien być pozaginany ani przygnieciony.

! Przewód powinien być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.

! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeśli powyższe normy nie będą przestrzegane.

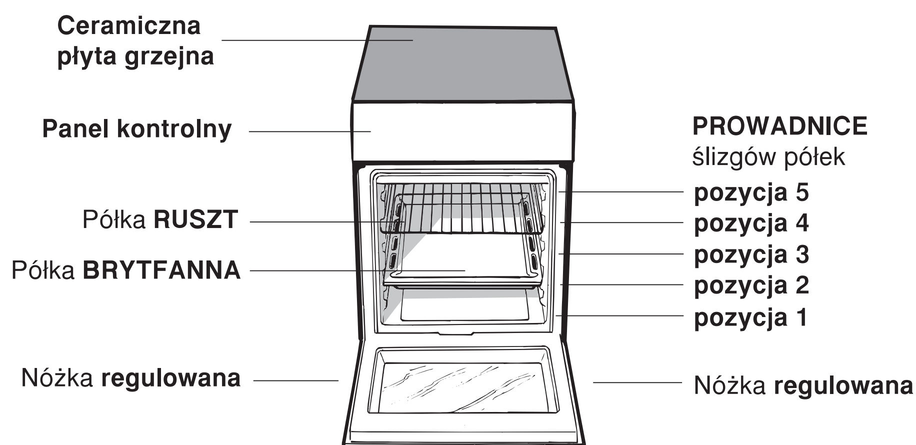
* Znajduje się tylko w niektórych modelach.

TABELA CHARAKTERYSTYK	
Wymiary	szerokość 44 cm wysokość 34 cm głębokość 38 cm
Objętość	54 l
Wymiary użytkowe szuflady podgrzewania potraw	szerokość 42 cm wysokość 23 cm głębokość 44 cm
Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego	patrz tabliczka znamionowa
Płyta grzejna ze szkła ceramicznego **Przód lewa** **Tył lewa** **Tył prawa** **Przód prawa** **Moc pochłaniana przez ceramiczne płyty grzejne Max**	 1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykietce piekarników elektrycznych Norma EN 50304 Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania: Tradycyjny —— Zużycie energii deklaracja Klasy konwekcja wymuszona - funkcja ogrzewania: Piekarnik do wypieku ciast
CE	Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami unijnymi: 2006/95/EC z dnia 12.12.06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami - 04/108EE z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/CEE z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami 2002/96/CEE

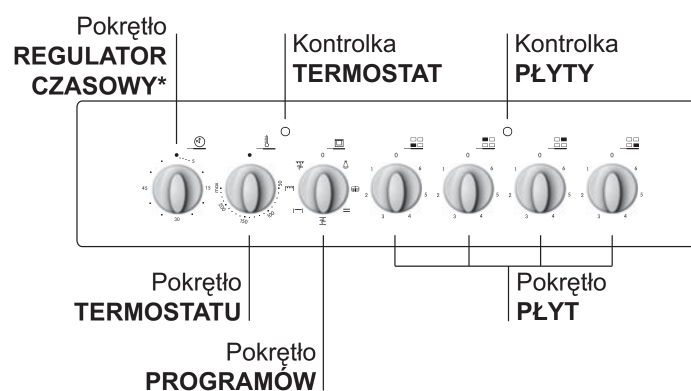
Opis urządzenia

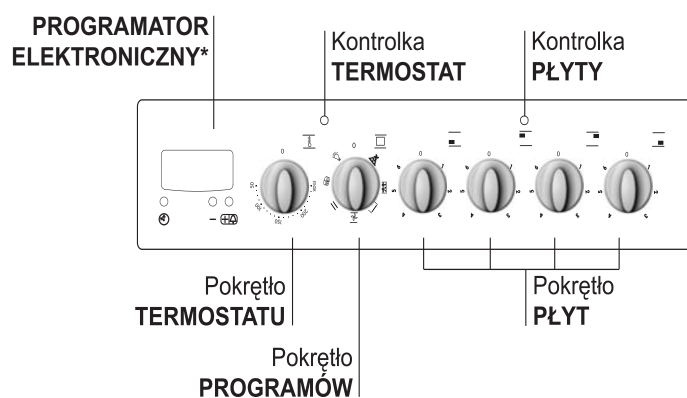
INDESIT

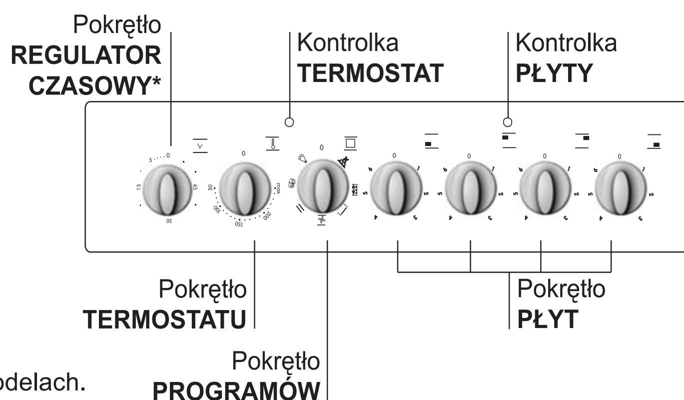
Widok ogólny



Panel sterowania







***** Znajduje się tylko w niektórych modelach.

PL

Uruchomienie i użytkowanie

PL

Użytkowanie piekarnika

! Przy pierwszym włączeniu należy uruchomić pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć urządzenie, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy, jest skutkiem parowania substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy obowiązkowo usunąć plastikową folię z jego ścianek!

! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętłem PROGRAMY.
2. Wybrać temperaturę zalecaną dla danego programu, lub inną żądaną temperaturę, obracając pokrętłem TERMOSTAT.

Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w odpowiedniej tabeli (*patrz Tabela pieczenia w piekarniku*).

Podczas pieczenia można zawsze:
- zmienić program pieczenia posługując się pokrętłem PROGRAMY;
- zmienić temperaturę posługując się pokrętłem TERMOSTAT;
- przerwać pieczenie obracając pokrętło PROGRAMY na pozycję „0”.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Kontrolka TERMOSTAT

Jej zaświecenie się sygnalizuje, że piekarnik jest w trakcie pracy. Gaśnie, kiedy wewnątrz piekarnika zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. W tym momencie kontrolka zapala się i gaśnie naprzemiennie, wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje stałą temperaturę.

Oświetlenie piekarnika

Włącza się je, obracając pokrętło PROGRAMY na pozycję inną niż „0”. Pozostaje włączone dopóki piekarnik jest w trakcie pracy. Po wybraniu przy pomocy pokrętła, światło zapala się bez uruchamiania żadnego elementu grzewczego.

*Znajduje się tylko w niektórych modelach.

Regulator czasowy analogwy*

W celu uruchomienia Regulatora czasowego (Minutnika) należy wykonać następujące czynności:
1. wykonać prawie pełny obrót pokrętłem TIMER w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w celu nastawienia dzwonka;
2. obracać w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara pokrętłem TIMER, ustawiając żądany czas.

Stosowanie regulatora czasowego końca pieczenia*

1. Należy przede wszystkim nakręcić dzwonek obracając pokrętło REGULATOR CZASOWY KOŃCA PIECZENIA o pełny obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Cofając się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek ustawić żądany czas uzgadniając minuty wskazane na pokrętle REGULATORA CZASOWEGO KOŃCA PIECZENIA z oznaczeniem stałym na panel.
3. Po upływie czasu wydaje sygnał akustyczny i wyłącza piekarnik.
4. Gdy piekarnik jest wyłączony regulator czasowy końca pieczenia może zostać wykorzystany jako zwykły minutnik.

! W celu użytkowania piekarnika w trybie ręcznym, to znaczy z wyłączeniem regulatora czasowego końca pieczenia, należy obrócić pokrętło REGULATORA CZASOWEGO KOŃCA PIECZENIA do symbolu .

Zegar Elektroniczny*

Elektroniczny minutnik pokazuje czas i funkcje odliczania.

USTAWIENIA ZEGARA

Po podlaczeniu do zasilania lub w przypadku przerwy w zasilaniu, zegar zostaje automatycznie skasowany (ustawi sie na 0:00) i zaczyna migac.

Trzymajac wcisniety przycisk za pomoca +/- i nalezy ustawic wlasciwy czas. Przytrzymanie przyciskow w pozycji wcisnietej powoduje szybkie przewijanie czasu.

MINUTNIK

Minutnik umozliwia odliczanie ustalonego okresu czasu. Funkcja ta nie wlacza piekarnika - jedynie sygnalizuje uplyniecie ustawionego czasu.

W celu uruchomienia tej funkcji nalezy wcisnac przycisk, - na wyswietlaczu pojawi sie symbol.

Po kazdym wcisnieciu przycisku + czas bedzie zwiekszal sie o 10 sek. aż do 99min i 50sek. Dalsze wciskanie tego przycisku bedzie zwiekszalo czas o minute do osiagniecia 10 godzin. Wciskanie przycisku _ **powoduje zmniejszanie** czasu. Po ustawiwniu czasu rozpocznie sie odliczanie. Zakonczenie odliczania sygnalizuje sygnal

dzwiekowy. Przycisniecie dowolnego przycisku powoduje wylaczenie sygnalu alarmowego. Przez wcisniecie przycisku (✓) mozna odczytac czas. Wyswietllony symbol 🔔 informuje o wlaczonej funkcji minutnika. Po ok. 7 sek. wyswietlacz powroci do pokazywania odliczania.

KASOWANIE USTAWIEN

Wcisnac i przytrzymac przycisk - do momentu wyswietlania 0:00

REGULACJA GLOSNOSCI SYGNALU DZWIEKOWEGO- po ustawieniu i zatwierdzeniu ustawien zegara przyciskiem - mozna dokonac regulacji poziomu glosnosci sygnalu alarmowego (3 poziomy)

Programy

Program PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST

Temperatura: dowolna od 50°C do Max.

Włącza się tylny element grzejny oraz wentylator, zapewniając delikatne i równomierne ciepło wewnątrz piekarnika.

Ta funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, w szczególności ciast drożdżowych i niektórych potraw „mignon” na 3 poziomach jednocześnie. Niektóre przykłady: ptysie, herbatniki słodkie i słone, ciasteczka ze słonego ciasta francuskiego, biszkopt zawijany i małe kawałki zapiekanych jarzyn, itp… .

Tradycyjny

Temperatura: dowolna od 50°C do maks.

W tej pozycji włączają się dwa elementy grzejne: dolny i górny. Jest to klasyczny piekarnik babuni, jednak z udoskonaleniami w postaci wyjątkowego poziomu rozkładu ciepła i ograniczenia zużycia energii. Piekarnik statyczny pozostaje niezastąpiony w przypadkach, kiedy trzeba przygotować dania składające się z dwóch lub więcej elementów, jak na przykład: kapusta z żeberkami, wędzony dorsz po hiszpańsku, sztokfisz po ankońsku, pierś cielęca z ryżem, itp. Doskonałe rezultaty uzyskuje się przygotowując w ten sposób dania na bazie wołowiny lub cielęciny, takie jak: mięsa duszone, potrawki, gulasze, dziczyzna, udziec i comber wieprzowy, itp., które wymagają wolnego gotowania oraz ciągłego dodawania płynów. Pozostaje też najlepszym systemem do pieczenia ciast, owoców i potraw przykrywanych podczas pieczenia w piekarniku. Podczas pieczenia w piekarniku statycznym zaleca się korzystanie tylko z jednego poziomu, ponieważ użycie ich większej liczby powoduje niewłaściwy rozkład temperatury. Wykorzystując różne poziomy, jakie są do dyspozycji, można równomiernie podzielić ciepło pomiędzy górną i dolną część piekarnika. Jeśli pieczenie wymaga większej ilości ciepła od spodu lub z góry, wówczas należy wybrać odpowiednio dolny lub górny poziom.



Piekarnik z wentylacją

Temperatura: dowolna od 50°C do maks.

Uruchamiają się elementy grzejne i zaczyna pracować wentylator. Ponieważ ciepło jest stałe i równomierne w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni potrawę w jednakowy sposób w każdym jej punkcie. Można piec jednocześnie różne potrawy, ale pod warunkiem, że będą one wymagały podobnej temperatury pieczenia. Jednocześnie można korzystać z maksymalnie dwóch poziomów, zgodnie z uwagami zawartymi w rozdziale „Pieczenie na kilku poziomach jednocześnie”.

Funkcja ta jest szczególnie wskazana w przypadku dań, które wymagają zapiekania lub dosyć długiego pieczenia, na przykład: lasagne, makaron zapiekany, pieczony kurczak i pieczone ziemniaki, itp. Znaczne korzyści uzyskuje się ponadto podczas pieczenia mięsa, ponieważ lepszy rozkład temperatury pozwala na zastosowanie niższych temperatur, które zmniejszają parowanie, powodując, że mięso jest bardziej miękkie i mniej traci na wadze. Pieczenie z wentylacją jest szczególnie przydatne przy pieczeniu ryb, które mogą być przyrządzane z minimalną ilością dodatków przyprawowych, dzięki czemu ich wygląd i smak pozostaje niezmieniony.

Desery: dobre wyniki otrzymuje się przy pieczeniu ciast drożdżowych.

Funkcja „wentylacji” może być również stosowana do szybkiego rozmrażania białego i czerwonego mięsa oraz chleba, przy temperaturze ustawionej na 80°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, można ustawić temperaturę na 60°C lub zastosować jedynie funkcję termoobiegu z zimnym powietrzem, ustawiając pokrętło termostatu na 0°C.



Program PIEKARNIK GÓRNY

Temperatura: dowolna od 50°C do maks.

Uruchamiany jest górny element grzejny.

Ta funkcja może być stosowana do dokończenia pieczenia.



Program GRILL

Temperatura: dowolna od 50°C do maks.

Włącza się górny element grzejny oraz rożen.

Dość wysoka temperatura skierowana bezpośrednio na grill umożliwia bardzo szybkie opiekanie powierzchni mięs, co zapobiega utracie soków, dzięki czemu mięso jest bardziej miękkie. Pieczenie w trybie grilla jest szczególnie zalecane do tych dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni: steków cielęcych i wołowych, antrykotu, polędwicy, hamburgerów, itp.

Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być półotwarte, z wyjątkiem pieczenia z wykorzystaniem rożna.

*Znajduje się tylko w niektórych modelach.

PL

Niektóre przykłady użytkowania podane są w rozdziale „Praktyczne porady dotyczące pieczenia”.

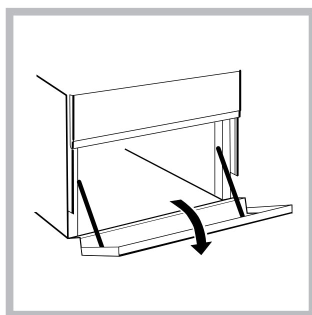
Program GRILL Z WENTYLACJĄ

Temperatura: dowolna od 50°C do 200°C.
Włącza się środkowy górny element grzejny oraz wentylator. Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem cieplnym. Zapobiega to przypalaniu powierzchni potraw, umożliwiając właściwą penetrację ciepła. Doskonałe wyniki uzyskuje się wykorzystując grill z wentylacją do przygotowania szaszłyków z różnych mięs i warzyw, kiełbasek, żeberek, kotlecików jagnięcych, kurczaka „alla diavola”, przepiórek z szałwią, filetów wieprzowych, itp.
Jeśli chodzi o ryby, grill z wentylacją jest najlepszym sposobem na pieczenie granika, tuńczyka, ryby szpady, mątw faszerowanych, itp.

! Pieczenia PIEKARNIK GÓRNY, GRILL oraz GRILL Z WENTYLACJĄ powinny być wykonywane przy zamkniętych drzwiczkach.

! Podczas pieczenia PIEKARNIK GÓRNY I GRILL ustawiać ruszt w pozycji 5, a brytfannę w pozycji 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu (sosów i/lub tłuszczu). Podczas pieczenia GRILL Z WENTYLACJĄ ustawiać ruszt w pozycji 2 lub 3, a brytfannę w pozycji 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu.

Dolna komora



Pod piekarnikiem znajduje się komora, która może być wykorzystana jako schowek na akcesoria lub rondle. W celu otwarcia drzwiczek obrócić je ku dołowi (*patrz rysunek*).

! Nie umieszczać w dolnej komorze materiałów łatwopalnych.

! Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.

Pieczenie jednocześnie na kilku poziomach

Jeśli konieczne jest użycie dwóch poziomów, należy korzystać z programu Z WENTYLACJĄ, ponieważ jest to jedyny program odpowiedni dla tego typu pieczenia. Ponadto dobrze jest:

- nie korzystać z pozycji 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.
- wykorzystywać pozycje 2 i 4, umieszczając w pozycji 2 potrawy wymagające wyższej temperatury.
- w przypadku przygotowywania potraw wymagających różnego czasu i temperatury pieczenia, ustawić temperaturę pośrednią pomiędzy dwoma zalecanymi (*patrz Tabela pieczenia w piekarniku*) i umieścić delikatniejszą potrawę w pozycji 4. Wyjąć wcześniej tę potrawę, która wymaga krótszego czasu pieczenia.
- w przypadku pieczenia pizzy na kilku poziomach w temperaturze ustawionej na 220°C, należy wstępnie nagrzewać piekarnik przez 15 minut. Zasadniczo pieczenie w pozycji 4 trwa dłużej: dlatego zaleca się najpierw wyjąć pizzę pieczoną na niższym poziomie, a następnie, po kilku minutach, tę pieczoną w pozycji 4.
- Ustawić brytfannę na dole, a ruszt na górze.

Tabela pieczenia w piekarniku

Położenie pokrętła wyboru	Przygotowywana potrawa	Waga (kg)	Położenie pieczenia ruszt od dołu	Czas wstępnego ogrzewania (minuty)	Położenie pokrętła termostatu	Czas pieczenia (minuty)
Piekarnia.	Kruche ciasta	0.5	3	15	180	20-30
	Ciasta owocowe	1	2/3	15	180	40-45
	Ciasto śliwkowe	0.7	3	15	180	40-50
	Ciasto biszkoptowe	0.5	3	15	160	25-30
	Naleśniki nadziewane (na 2 półkach)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Małe ciastka (na 2 półkach)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Słone ciastka francuskie z serem (na 2 półkach)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Ptysie (na 3 półkach)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Herbatniki (na 3 półkach)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Bezy (na 3 rusztach)	0.5	1-3-5	15	90	180
Statyczna	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Biszkopty	-	3	15	180	15-20
	Kruche ciasta	1	3	15	180	30-35
Wentylowana	Pizza (na 2 półkach)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	50-60
	Kurczak pieczony + ziemniaki	1	2-4	10	180	60-75
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Ciasto śliwkowe	1	2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 półkach)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 półkach)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na 1 półce)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Słone ciasta	1.5	3	15	200	25-30
Podgrzewanie górne	Poprawki pieczenia	-	3/4	15	220	-
Grill	Sole i mątwy	1	4	5	Max	8-10
	Szaszłyki z kalmarów i raków	1	4	5	Max	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa z rusztu	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistecche di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Kotlet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
	Tost	szt. 4	4	5	Max	2-3
Grill z wentylacją	Kurczak z rusztu	1.5	3	5	200	55-60
	Mątwy	1.5	3	5	200	30-35

! Wskazany czas jest tylko czasem przykładowycm i może być zmieniany według osobistych upodobañ. W systemie gotowania „Gril” lub „gril z wentylacją” brytfannę należy ustawić na 1 poziomie licząc od dołu.

Użytkowanie szklano-ceramicznej płyty grzejnej

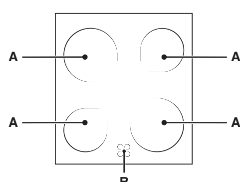
PL

! Klej stosowany do uszczelnień pozostawia na szkle tłuste plamy. Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia zaleca się usunąć te plamy przy pomocy odpowiedniego produktu nieposiadającego właściwości ściernych. Podczas pierwszych godzin działania urządzenia może być wyczuwalny zapach gumy, który jednak szybko zanika.

Włączanie i wyłączanie stref pieczenia

W celu włączenia strefy pieczenia należy przekręcić odpowiednie pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
W celu wyłączenia obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji „0".
Zaświecenie się kontrolki działania PŁYT ELEKTRYCZNYCH sygnalizuje, że przynajmniej jedna z płyt na płycie grzejnej jest włączona.

Strefy pieczenia



Na płycie grzejnej znajdują się elektryczne radiacyjne elementy grzejne. Podczas pracy ich kolor zmienia się na czerwony:
A. Strefa pieczenia.
B. Kontrolka ciepła: sygnalizuje, że temperatura danej strefy pieczenia przekracza 60°C, także wówczas, gdy element jest wyłączony, lecz jeszcze gorący.

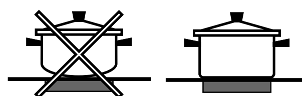
Strefy pieczenia z elementami radiacyjnymi
Charakteryzują się właściwościami przypominającymi typowe właściwości kuchenek gazowych: szybką reakcją na sterowanie i wyświetlaniem mocy chwilowej.

Obracać odpowiednim pokrętłem w kierunku ruchu wskazówek zegara od 1 do 6.

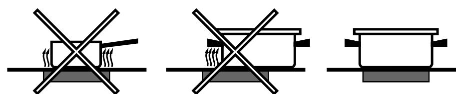
Poz.	Płyta normalna lub szybka
0	Wyłączona
1	Gotowanie jarzyn, ryb
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli
3	Kontynuacja gotowania dużych ilości potraw, gęstych zup
4	Pieczenie (średnie)
5	Pieczenie (mocne)
6	Przyrumienianie lub szybkie doprowadzanie do wrzenia

Praktyczne porady związane z użytkowaniem płyty grzejnej

- Stosować garnki z płaskim dnem i znacznej grubości, aby mieć pewność, że dokładnie przylegają do strefy grzejnej;



- stosować garnki o średnicy wystarczającej do całkowitego przykrycia strefy grzejnej, tak aby zapewnić wykorzystanie całego ciepła;



- upewnić się, że dna garnków są zawsze dokładnie oczyszczone i suche; dzięki temu uzyska się optymalne przyleganie do stref grzejnych i zarówno garnki, jak i płyta grzejna będą miały większą trwałość;
- unikać stosowania tych samych garnków co używane na palnikach gazowych: skupienie ciepła w przypadku palników gazowych może odkształcić dno garnka, przez co nie będzie on dokładnie przylegać;
- nie pozostawiać nigdy strefy gotowania włączonej bez garnka, gdyż może ona ulec uszkodzeniu.

Zalecenia i środki ostrożności

INDESIT

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe zalecenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Szklano-ceramiczna płyta grzejna jest odporna na wahania temperatury i na uderzenia. Jeżeli jednak zostanie uderzona czymś ostrym, jak nóż czy inne narzędzia kuchenne, może pęknąć. Jeśli zdarzy się coś takiego, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego centrum obsługi technicznej z prośbą o naprawę przy użyciu oryginalnych części zamiennych. Niezastosowanie się do tej zasady może spowodować, że urządzenie nie będzie bezpieczne.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia na zewnątrz, nawet w zadaszonym miejscu. Wystawienie go na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub mając mokre albo wilgotne ręce bądź stopy.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia**
- Instrukcja dotyczy urządzenia klasy 1 (wolnostojącego) lub klasy 2 – podklasa 1 (zabudowanego pomiędzy dwoma meblami).
- Nie pozwalać, aby dzieci zbliżały się do urządzenia.
- Uważać, aby przewody zasilające pozostałe domowe urządzenia elektryczne nie stykały się z rozgrzanymi elementami kuchenki.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nie stosować płynów łatwopalnych (alkohol, benzyna, itp.) w pobliżu działającego urządzenia.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych w dolnej komorze lub w piekarniku; jeśli urządzenie zostanie niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, zawsze należy się upewnić, czy pokrętła znajdują się w pozycji •.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: należy przytrzymać wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- Jeśli urządzenie zepsuje się, nigdy nie należy podejmować prób jego samodzielnej naprawy. Naprawy wykonywane przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji mogą być przyczyną szkód i wystąpienia dodatkowych usterek w działaniu urządzenia. Skontaktować się z Serwisem.
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie zezwalać na samodzielne korzystanie z kuchenki dzieciom oraz osobom nieposiadającym doświadczenia w obsłudze tego typu urządzeń.

Utylizacja

- Utylizacja opakowania: należy stosować się do lokalnych przepisów, dzięki temu opakowania będą mogły zostać poddane reutylizacji.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego oraz elektronicznego (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi utylizacji stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyrkulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku selektywnego gromadzenia tych odpadów.
  Zużyte domowe urządzenia elektryczne można dostarczać do publicznych punktów zbiórki surowców wtórnych, składować je w odpowiednich obszarach komunalnych, lub, jeśli przewiduje to przedmiotowe prawo krajowe, przekazywać je sprzedawcom przy zakupie nowego wyrobu podobnego typu.
  Wszyscy główni producenci elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego prowadzą aktywną działalność w zakresie tworzenia i zarządzania systemów zbiórki i utylizacji zużytych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Korzystając z piekarnika w godzinach od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych można przyczynić się do zmniejszenia obciążenia zakładów energetycznych.
- Zaleca się, aby pieczenie w trybie GRILL było wykonywane zawsze przy zamkniętych drzwiczkach: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Należy dbać o sprawność i czystość uszczelek, tak aby dokładnie przylegały one do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Wyłączanie urządzenia

Przed każdą czynnością odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie piekarnika

! Nie stosować strumienia pary do czyszczenia urządzenia.

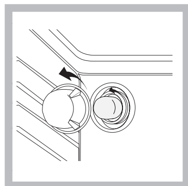
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć piekarnik po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone najlepiej po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Należy je umyć przy pomocy ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Szybę drzwiczek czyścić przy pomocy gąbki i środków nieposiadających właściwości ściernych, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach.
- Panel sterowania należy czyścić z brudu i tłuszczu przy pomocy gąbki niezarysowującej powierzchni lub przy pomocy miękkiej szmatki.

Kontrola uszczelek piekarnika

Sprawdzać okresowo stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona, należy się zwrócić do najbliższego Centrum Serwisowego. Zaleca się nie używać piekarnika do chwili zakończenia naprawy.

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

1. Po odłączeniu piekarnika od sieci elektrycznej zdjąć szklaną pokrywę obudowy żarówki (*patrz rysunek*).



2. Wyjąć żarówkę i wymienić ją na podobną: napięcie 230V, moc 25 W, trzonek E 14.
3. Założyć pokrywę i ponownie podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej.

Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej

! Unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych lub korozyjnych, takich jak produkty w sprayu do barbecue i piecyków, odplamiacze i środki przeciwrdzewne, detergenty w proszku oraz gąbki z powierzchnią ścierną. mogą one w sposób nieodwracalny zarysować powierzchnię.

- Zazwyczaj wystarczy przemyć płytę grzejną wilgotną gąbką i osuszyć ją ręcznikiem kuchennym.
- Jeśli płyta jest szczególnie silnie zabrudzona, wyczyścić ją przy pomocy odpowiedniego produktu do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych, spłukać i osuszyć.
- W celu eliminacji najtrudniejszych do usunięcia zanieczyszczeń posługiwać się odpowiednią skrobaczką (nie jest ona dostarczana w wyposażeniu). Usuwać zanieczyszczenia zaraz jak tylko jest to możliwe, nie czekając aż urządzenie się ochłodzi, tak aby resztki nie stwardniały. Znakomite wyniki można uzyskać stosując gąbkę drucianą ze stali nierdzewnej – specjalną do szklano-ceramicznych płyt grzejnych – nasączoną wodą i mydłem.
- Jeśli na płycie grzejnej stopią się przypadkowo przedmioty lub materiały, takie jak plastik albo cukier, należy je natychmiast usuwać przy pomocy skrobaczki, dopóki powierzchnia jest jeszcze ciepła.
- Po oczyszczeniu płyta może zostać pokryta odpowiednim produktem do konserwacji i ochrony: nałożona w ten sposób niewidoczna warstwa chroni powierzchnię w przypadku wykipienia potraw podczas gotowania. Zaleca się wykonywanie tych czynności konserwacyjnych, kiedy urządzenie jest ciepłe (niegorące) albo zimne.
- Należy pamiętać, aby zawsze spłukać płytę czystą wodą i dokładnie ją osuszyć: resztki produktów mogłyby bowiem przykleić się do jej powierzchni podczas następnego gotowania.

Produkty specjalne do czyszczenia ceramiki szklanej	Gdzie je nabywać
Łopatka z ostrzem i ostrza zapasowe	Hobbystyczne i art. metalowe
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Inne produktu do ceramiki szklanej	Art. gospodarstwa domowego Zrób to sam Art. metalowe Supermarkety

Czyszczenie stali nierdzewnej

Stal nierdzewna może ulec poplamieniu, jeśli przez dłuższy czas pozostanie w kontakcie z bardzo twardą wodą lub ze środkiem czystości zawierającym fosfor. Zaleca się obfite spłukiwanie i dokładne osuszanie.

Serwis Techniczny

Należy podać:

- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu i/lub na jego opakowaniu.

Használati útmutató

TÛZHELY ÉS SÜTÕ









K3C51.A /U
KN3C62A/U
KN3C65A/U

Tartalomjegyzék

INDESIT

Üzembe helyezés

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

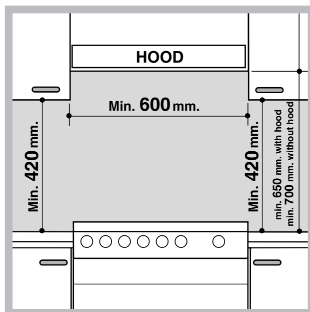
! A beállítási, karbantartási stb. munkálatokat áramtalanított készüléken kell elvégezni.

Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

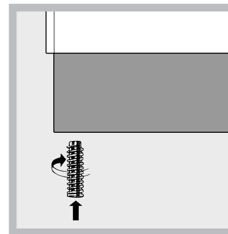
! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T = 90 °C)!

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:
- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 200 mm-re kell elhelyezni;

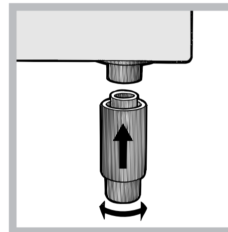


- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni. Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (*lásd ábra*);
- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
- az esetleges kürtőket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

Vízszintezés



Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (*lásd ábra*)!

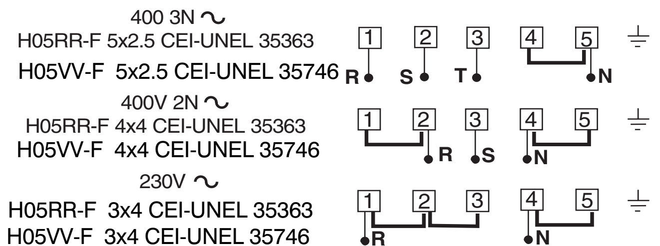


A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe.

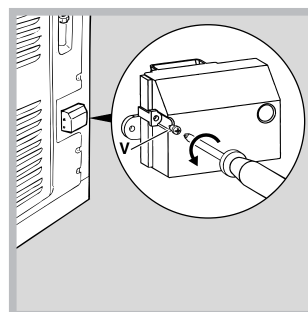
Elektromos csatlakoztatás

Az elektromos kábel beszerelése

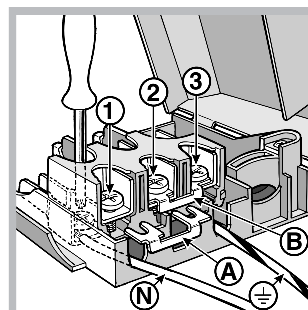
A vezetéket az alkalmazott elektromos csatlakoztatás alapján kell méretezni (lásd az alább bemutatott csatlakoztatási sémát).



Helyezze üzembe az elektromos kábelt:



1. Csavarozza ki a kapocsléc V csavarjait, és a kinyitásához húzza le a feőjét (*lásd ábra*).



2. A fenti csatlakoztatási sémának megfelelően illessze az A csatlakozót (*lásd ábra*) a helyére. A kapocslécet 230 V-os egyfázisú hálózatra tervezték. Az 1-es, 2-es és 3-as kapocslécek egymáshoz vannak

***** Csak néhány modellnél.

csatlakoztatva; a 4–5. híd a kapocsléc alsó részén található.
3. A séma szerint (*lásd ábra*) illessze a helyére az N és a ⏚ vezetőt, és a kapocsléc alsó csavarjainak meghúzásával végezze el a csatlakoztatásokat.
4. A megmaradt vezetékeket kösse be az 1-es, 2-es és 3-as kapocslécekbe, és húzza meg a csavarokat.
5. Rögzítse a kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe.
6. A V csavarokkal zárja vissza a kapocsléc fedőjét.

Az elektromos kábel bekötése a hálózatba

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozódugót (*lásd Műszaki adatok táblázat*).
Egy, a készülék és a hálózat közé szerelt minimum 3 mm-es kontaktnyílású omnipoláris megszakítóval csatlakoztassa a készüléket közvetlenül a hálózathoz. A megszakítót a jelzett terhelésre kell méretezni, és meg kell felelnie az NFC 15–100 szabványoknak (a földelés vezetőit a megszakító nem szakíthatja meg). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se érhesse 50 °C-nál magasabb hőmérséklet.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:
- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat kompatíbilis a készülék csatlakozódugójával. Amennyiben az aljzat nem kompatíbilis a csatlakozódugóval, a cseréhez hívjon engedéllyel rendelkező szakembert. Ne használjon hosszabbítókat vagy elosztót.

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva.

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

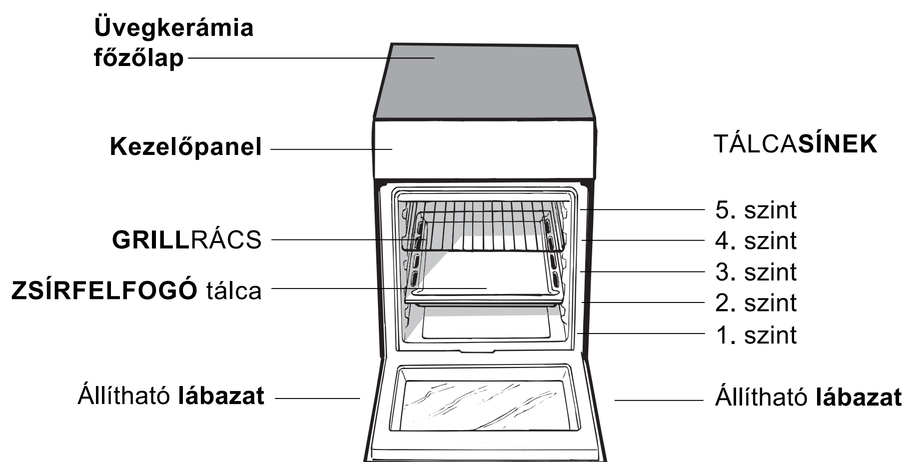
! A fenti elõírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelõsséget.

* Csak néhány modellnél.

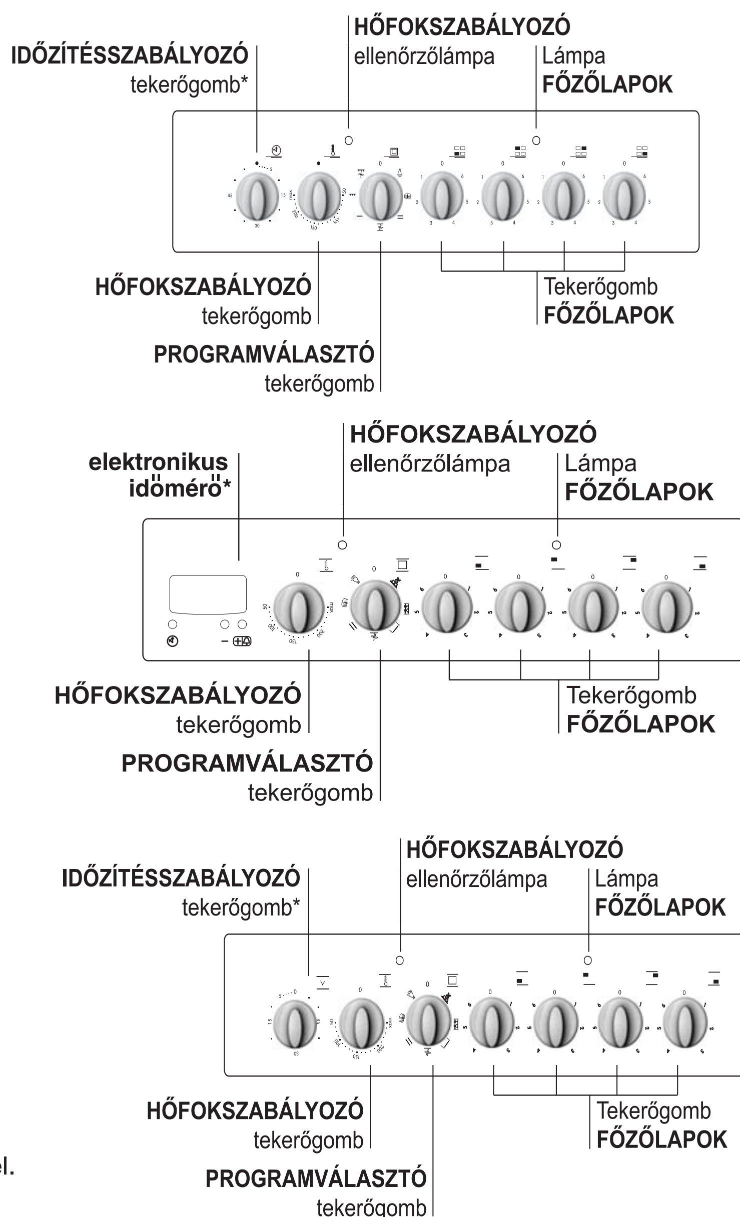
ADATTÁBLÁZAT	
Méretek	Szélesség: 44 cm Magasság: 34 cm Mélység: 38 cm
Térfogat	54 l
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	Szélesség: 42 cm Magasság: 23 cm Mélység: 44 cm
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	Lásd az adattáblán.
Kerámia főzőlap **Bal első** **Bal hátsó** **Jobb hátsó** **Jobb első** **A kerámia főzőlapok energiafelvétele max.**	 1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv. EN 50304 szabvány Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Hagyományos Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Süteménysütés
CE	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 2006.12.12-i 2006/95/EGK irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai – 2004.12.15-i 04/108/EGK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai – 1993.07.22-i 93/68/EGK irányelv és annak módosításai. 2006/96/EGK

A készülék leírása

A készülék áttekintése



Kezelőpanel



* Csak néhány modellnél.

Bekapcsolás és használat

INDESIT

HU

A sütő használata

! Első bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütőt maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett. Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget. A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.
! Használatbavétel előtt gondosan húzza le a készülék oldalaira felragasztott műanyag filmrétegeket.
! Soha ne támasszon semmit közvetlenül a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet.

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt hőmérséklet. A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek (*lásd Sütési táblázat*).

Sütés alatt mindig megteheti, hogy:
- a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot;
- a HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet;
- a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

HŐFOKSZABÁLYOZÓ ellenőrzőlámpa

Ha ég, a sütő be van kapcsolva. A lámpa akkor alszik ki, ha a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt értéket. Ekkor a lámpa váltakozva kigyullad és kialszik, jelezve, hogy a hőfokszabályozó működik, és állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

Sütővilágítás

Amennyiben a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombot egy, a „0”-tól eltérő helyzetbe forgatja, a sütővilágítás kigyullad. A világítás a sütő működése során bekapcsolva marad. Ha a tekerőgombot a -as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép működésbe.

Időzítés*

Az időzítés (percszámláló) bekapcsolásához:
1. csavarja az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot órairányban nagyjából egy teljes fordulatig, míg meg nem szólal a sípszó;
2. tekerje az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot órairánnyal ellentétesen a kívánt idő beállításához.

Elektronikus időkapcsoló*

Az elektronikus időkapcsoló az időt és az időkapcsoló funkcióját mutatja.
Figyelem: a funkciók beállítása 7 másodpercig rögzítődik, miután be lettek állítva.

Az óra beállítása
A készülék elentromos csatlakoztatása után , vagy áramkimaradás esetén , az óra automatikusan törlődik 0:00 kijelzésre, majd villogni kezd.0 00.
•Nyomja meg a gombot, majd a ▬ és + gombok segítségével állítsa be a helyes időt.

Ha a pontos időt bármikor újra be kell állítani, mindig kövesse a fent leírt lépéseket!

Időkapcsoló funkciói
Nyomja meg a gombot, hogy aktiválja az időkapcsoló funkcióit. A “ ” szimbólum fog megjelenni a kijelzőn. A + megnyomásával az idő 10 másodpercről növelhető 99percig és 50 másodpercig. Ha a gombot folyamatosan nyomva tartja , akkor az idő percről percre fog novekedni míg el nem éri a max. 10 órát. Ugyanezt a müveletet visszafelé,a ▬ gomb segítségével végezheti el. Miután beállította a megfellő időt , indítsa el a visszaszámlálást. Muitán az idő lejárt, a készülék jelez,melyet bármelyik gombbal megállíthat.
Az idő kijelzéséhez nyomja meg a gombot, míg a “ ” szimbólum jelzi hogy az időkapcsoló funkció be lett állítva. 7 másodperc elteltével, a kijelző automatikusan visszaáll az időkijelzésre.

A beállítások törlése
Nyomja meg a ▬ az időkapcsoló 0.00 át nem változik.

Sütési idő vége*

Néhány típust felszereltek sütési idő vége gombbal, amely ellenőrzi, hogy mikor kapcsoljon ki a sütő. Ennek a funkciónak a használatához fordítsa el az gombot először mindig egy teljes fordulattal, az óramutató járásával ellentétes irányba ! Ezután fordítsa vissza a gombot az óramutató járásával megegyező irányba és állítsa be az időt, úgy hogy a gombon lévő perceket egy vonalba hozza a kapcsolótáblán található jelzéssel!
A beprogramozott idő lejárta után az időmérő hangjelzést ad és automatikusan kikapcsolja a sütőt.
Figyelem: A sütő kézi, a sütés idő ellenőrző óra nélküli üzemeltetéséhez, állítsa az időmérőn lévő szimbólumot a kapcsolótáblán található jelzésre!

* Csak néhány modellnél.

HU

Program

 **SÜTEMÉNYSÜTÉS program**

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
Bekapcsol az alsó fűtőszál, és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében.
Ez a funkció kíméletes sütést igénylő ételek (főleg a kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon" elkészítéséhez javasolt. Néhány példa: fánk, édes és sós kekszek, sós aprósütemények, piskótatekercsek, kis gratinírozott zöldségszeletek stb.

Hagyományos

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
Ebben az állásban bekapcsol a két alsó és felső fűtőszál. Ez a nagymamáink által használt klasszikus sütési mód különlegesen jó hőeloszlással és csökkentett energiafogyasztással. A hagyományos sütési mód felülmúlhatatlan olyan ételek sütésében, melyek többféle hozzávalóból készülnek, például: káposzta oldalassal, tőkehal spanyol módra, tőkehal anconai módra, borjúfilé rizzsel stb. Kitűnő eredményeket érhet el olyan marha- és borjúhúsból készült ételek elkészítésénél, mint pl.: roston sült, pörkölt, gulyás, vadhús, sertéscomb és karaj stb., melyek lassú sütést igényelnek folyadék hozzáadása mellett. Ez a legjobb sütési mód édes tészták, gyümölcsök sütéséhez, és speciálisan letakart edényekben történő ételek sütőben való elkészítéséhez. Ha hagyományos sütési móddal süt, csak egy szintet használjon, máskülönben a hőeloszlás egyenetlen lesz. A rendelkezésre álló különböző szintek segítségével a felső és alsó rész között a hőmennyiség kiegyenlíthető. Ha a sütéshez alulról vagy felülről van szükség több hőre, ennek megfelelően válassza ki az alsó vagy a felső szintet.

 Légkeveréses sütő

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
A hőelemek és a ventilátor bekapcsolnak. Mivel a hő az egész sütőben állandó és egyenletes, a levegő egyenletesen süti és pirítja az ételeket. Akár egymástól különböző ételeket is süthet egyidejűleg, amennyiben a sütési hőmérsékletük megegyezik. Maximum 2 sütési szintet használhat egyszerre az „Egyidejű sütés több szinten" című fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.
Ez a sütési mód ideális csőben sült ételek elkészítéséhez vagy hosszan tartó sütést igénylő ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke, sültburgonya stb. Ezenkívül jelentős haszonnal jár sültek sütésekor, mivel a hőmérséklet tökéletes eloszlása lehetővé teszi alacsonyabb hőmérséklet alkalmazását, ami csökkenti a nedvességvesztést, így a hús puhább marad és a súlya kisebb mértékben csökken. A légkeveréses sütési mód különösen alkalmas olyan halak sütéséhez, melyek igen kevés fűszer hozzáadásával készülnek, így az állag és az íz változatlan marad.
Desszert: kelt tészták sütésekor biztos eredményt ér el.
A „légkeveréses" funkció fehér és vörös húsok, kenyér gyors kiolvasztására is alkalmas a hőmérséklet 80 °C-ra állításával. Érzékenyebb ételek felolvasztásához beállíthat 60 °C-ot, vagy a hőfokszabályozó tekerőgomb 0 °C-ra állításával használja a hideg légkeverést.

 **FELSŐ SÜTÉS PROGRAM**

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
Bekapcsol a felső fűtőszál.
Ez a sütési mód használható utósütésre.

 **GRILLEZÉS program**

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
Bekapcsol a felső fűtőszál, és működni kezd a forgónyárs.
A grill különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy a húsok felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak. A grillezés különösen olyan ételekhez ajánlott, amelyek magas felszíni hőmérsékletet igényelnek: borjú- és marhasült, rostélyos, filé, hamburger stb.
A sütést félig nyitott sütőajtó mellett végezze, kivéve a forgónyárson történő sütést.
A „Praktikus sütési tanácsok" című fejezetben bemutatunk néhány felhasználási példát.

 **LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉS program**

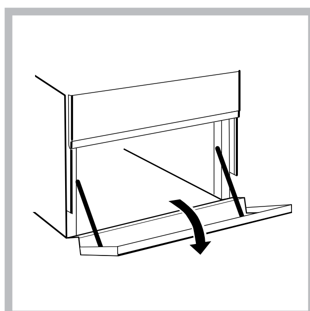
Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és 200 °C között.
Bekapcsol a felső középső fűtőszál és működni kezd a ventilátor. Ez a sütési mód egyesíti az egyirányú hősugárzással a levegő keringtetését a sütő belsejében. Így, a hő helyes eloszlásának elősegítésével megakadályozza, hogy az ételek a felületükön megégjenek. A légkeveréses grillezés segítségével kiváló eredmények érhetőek el húsból és zöldségből készült rablóhús, kolbász, hurka, sertésborda, báránybordа, töltött csirke, zsályás fürj,

vesepecsenye stb. elkészítésénél.
Halaknál, a légkeveréses grillezés utolérhetetlen sügér-, tonhal-, kardhalszelet, töltött tintahal stb. elkészítésénél.

! A FELSŐ SÜTÉSHEZ, GRILLEZÉSHEZ és LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSHEZ a sütőajtónak zárva kell lennie.

! FELSŐ SÜTÉSKOR és GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot az 5. szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre. LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot a 2. vagy 3. szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre.

Alsó tárolótér



A sütő alatt van egy tárolótér, melyben kiegészítők, illetve fazekak tárolhatók. A sütőajtó kinyitásához az ajtót forgassa el lefelé (*lásd ábra*).

! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot:

! A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

Egyidejű sütés több szinten

Ha két szinten kíván sütni, használja a LÉGKEVERÉSES SÜTÉS programot (ez az egyetlen olyan program, mely megfelel ennek a sütési módnak). Ezen kívül:

- ne használja az 1. és 5. szintet: ezeket a szinteket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.
- használja inkább a 2. és a 4. szintet – a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- ha a sütni kívánt ételek ajánlott sütési ideje, illetve sütési hőmérséklete eltérő, a hőmérsékletet állítsa be az ajánlott hőmérsékletértékek közé (*lásd Sütési táblázat*), és az érzékenyebb ételeket tegye a 4. szintre. Először azt az ételt vegye ki, melynek sütéséhez kevesebb idő kell.
- ha több szinten szeretne pizzát sütni 220 °C-on, a sütőt előtte 15 percre tanácsos előmelegíteni. Általában a 4. szinten a sütés tovább tart: ezért ajánlatos először a legalsó szinten megsült pizzát kivenni, és csak néhány perccel ezt követően a 4. szinten megsültet.
- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre.

Sütési táblázat

Választógomb állása	Étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítési idő (perc)	Termosztát gomb állása	Sütési idő (perc)
Sütemény	Linzerek	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcs torta	1	2/3	15	180	40-45
	Gyümölcsös sütemény	0.7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0.5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinták (2 szinten)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kis kekszek (2 szinten)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Fánk (3 szinten)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Keksz (3 szinten)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Habcsók (3 szinten)	0.5	1-3-5	15	90	180
Hagyományos mód	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- és marhasült	1	3	15	200	70-75
	Disznósült	1	3	15	200	70-80
	(Omlós) kekszek	-	3	15	180	15-20
	Linzerek	1	3	15	180	30-35
Légkeveréses mód	Pizza (2 szinten)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Bárány	1	2	10	180	50-60
	Sült csirke + burgonya	1	2-4	10	180	60-75
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Sós sütemények	1.5	3	15	200	25-30
Felső sütőrész	Főzés után átsütendő ételek	-	3/4	15	220	-
Grillezés	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max	8-10
	Tintahal és rák nyárson	1	4	5	Max	6-8
	Tőkehalfilé	1	4	5	Max	10
	Grillezett zöldségek	1	3/4	5	Max	10-15
	Borjúsült	1	4	5	Max	15-20
	Karaj	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makréla	1	4	5	Max	15-20
	Melegszendvics	4db	4	5	Max	2-3
Légkeveréses grillezés	Grillcsirke	1.5	3	5	200	55-60
	Tintahal	1.5	3	5	200	30-35

! a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezéskor vagy légkeveréses grillezéskor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.

Az üvegkerámia főzőlap használata

INDESIT

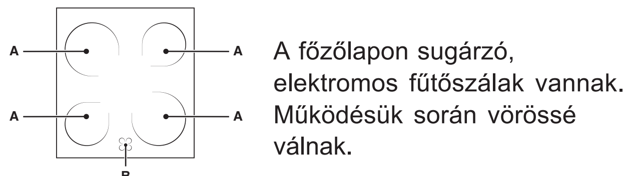
HU

! A tömítéseknél alkalmazott ragasztóanyag zsírfoltot hagyhat az üvegen. Mielőtt használja a készüléket, javasoljuk, hogy ezeket speciális, nem súroló hatású tisztítószerrel távolítsa el. Az első működési órákban előfordulhat, hogy gumiszagot érez, ez azonban hamar elmúlik.

A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása

Főzőfelületek bekapcsolásához csavarja el órairányban a megfelelő tekerőgombot.
A kikapcsoláshoz csavarja órairánnyal ellentétesen a tekerőgombot a „0” állásba.
A FŐZŐLAPÜZEMÁLLAPOT-JELZŐ lámpa bekapcsolása azt jelzi, hogy az elektromos főzőlapnak legalább egy főzőfelülete be van kapcsolva.

A főzőfelületek



A főzőlapon sugárzó, elektromos fűtőszálak vannak. Működésük során vörössé válnak.

A. A főzőfelület
B. Hőmérsékletjelző lámpa: azt jelzi, hogy a megfelelő főzőfelület hőmérséklete 60 °C-nál magasabb, akkor is ha a fűtőszál már ki van kapcsolva, de még meleg.

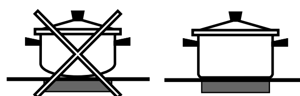
Főzőfelületek sugárzó fűtőszálakkal
A gázra jellemző tulajdonságokkal rendelkezik: gyors reagálás a parancsokra, az erősség azonnali láthatósága.

Forgassa el órairányban a megfelelő tekerőgombot 1-től 6-ig.

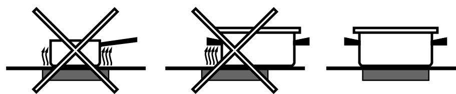
Fokozat	Normál vagy gyors mező
0	Kikapcsolt állapot
1	Zöldség, hal főzéséhez
2	Burgonya (pároláshoz), levesek, csicseriborsó, bab főzéséhez
3	Nagy mennyiségű étel tovább főzéséhez, pl. minestrone
4	Sütéshez (átlagos)
5	Sütéshez (átlagon felül)
6	Barnításhoz és a forrás rövid idő alatti eléréséhez

Hasznos tanácsok a főzőlap használatához

- Sima és vastag aljú fazekakat használjon, hogy biztos lehessen benne, hogy tökéletesen érintkeznek a melegítő felülettel.



- Olyan átmérőjű fazekakat használjon, melyek teljesen lefedik a melegítő felületet, így biztosíthatja a hő teljes kihasználását.



- Mindig győződjön meg arról, hogy a fazekak alja tökéletesen száraz és tiszta: így a főzőlaphoz a fazekak megfelelően fognak illeszkedni, és mind a fazekak, mind a főzőlap hosszabb ideig fog tartani.
- Lehetőleg ne használja ugyanazokat az edényeket gáztűzhelyen: a gáztűzhelyek hőkoncentrációja eldeformálhatja az edény alját, ami így elveszti tapadóképességét.
- Soha ne hagyja bekapcsolva a főzőfelületeket fazék nélkül, mert tönkre mehet.

Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva.
E figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el figyelmesen.

Általános biztonság

- A kemény porcelán főzőlap ellenáll a hőmérséklet-változásoknak és az ütéseknek. Ne feledje azonban, hogy pengék vagy éles konyhai eszközök a főzőlap felületét eltörhetik. Amennyiben ez mégis bekövetkezne, azonnal húzza ki a tűzhely csatlakozódugóját a hálózatból, és csak hivatalos szakszervizhez forduljon, akikkel cseréltesse le azt egy eredetire. A fentiek elmulasztásával kockáztathatja a készülék biztonságosságát.
- A készüléket otthoni, háztartási használtra tervezték.
- A készülék nem állítható fel a szabadban, akkor se, ha a tér védett helyen van. Nagyon veszélyes kitenni a készüléket esőnek, illetve viharnak.
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- Tartsa távol a gyerekeket.
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez.
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat.
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon konyhakesztyűt.
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin stb.).
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a • állásban legyenek.
- A csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózatból.
- Ha a készülék elromlana, ne próbálja meg saját maga megjavítani. A nem szakemberek által végzett javítások a készülék sérülését vagy újabb meghibásodását okozhatják. Forduljon a szervizhez.
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra.
- Ne hagyja, hogy gyerekek vagy nem hozzáértők felügyelet nélkül használják a tűzhelyet.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet.
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy e hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet.
A használatból kivont háztartási gépek nyilvános gyűjtőhelyeken leadhatók, kommunális telepekre szállíthatók, illetve, amennyiben a nemzeti szabályozás úgy rendelkezik, a viszonteladónál a hasonló típusú készülék vásárlásakor leadhatók.
A főbb háztartási gépek gyártói mind a használatból kivont készülékek hulladékbegyűjtési és -kezelési rendszereinek létrehozásában, mind működtetésében szerepet vállalnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt.

Karbantartás és ápolás

INDESIT

HU

Kapcsolja ki a készüléket.

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

A sütő tisztítása

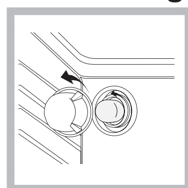
! A tisztításhoz ne használjon gőzborotvát.

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos, semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket. Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot.
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg. Használjon meleg vizet és mosogatószert, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra. Kerülje a súrolószerek használatát.
- A sütőajtóüveget tisztítsa meg szivaccsal és nem dörzshatású tisztítószerrel, majd törölje át puha ruhával. Ne használjon durva dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti.
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- A kezelőpanelről a koszt és zsírt dörzsfelület nélküli szivaccsal vagy puha ruhával lehet letisztítani.

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez. Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el.

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglalat üvegfedelét (*lásd ábra*).
2. Vegye ki a lámpát, és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt.

Az üvegkerámia főzőlap tisztítása

! Kerülje a súrolószerek, illetve maró hatású szerek (tűzhelytisztító spré, folttisztítók és rozsdátlanítók, poralakú tisztítószerek és dörzsfelülettel rendelkező szivacsok) használatát: ezek helyrehozhatatlanul összekarcolhatják a felületet.

- A főzőlap tisztításához elég nedves szivacsot, szárazra törléséhez pedig nedvszívó konyhai törlőrongyot használni.
- Ha a főzőlap különösen koszos, a felületeket üvegkerámia-felületek tisztítására alkalmas tisztítószerrel törölje át, öblítse le vízzel, és szárítsa meg.
- A makacs ételdarabok eltávolításához használjon megfelelő kaparókést (nincs mellékelve). A tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön, de ne várja meg, hogy az ételmaradékok megkössenek. A legjobb eredmény elérése érdekében használjon szappanos vízben áztatott – üvegkerámia főzőlapokhoz való – inox acélszálas szivacsot.
- Amennyiben a főzőlapra ráégne véletlenül valamilyen tárgy vagy műanyag, cukor, illetve hasonló anyag, még meleg állapotában azonnal távolítsa el a kaparókés segítségével.
- A tisztítás végeztével a főzőlap karbantartása és védelme céljából használhat erre a célra kifejlesztett termékeket: a készüléken hagyott átlátszó filmréteg megvédi a felületeket a főzéskor kicsöpögő ételmaradéktól. Javasoljuk, hogy ezeket a karbantartó műveleteket a készülék langyos (nem meleg) vagy hideg állapotában végezze.
- Soha se felejtse el tiszta vízzel leöblíteni, és gondosan megszárítani a főzőlapot: a termékek maradványai a következő főzéskor ráköthetnek a főzőlapra.

Speciális tisztítószer üvegkerámia főzőlapokhoz	Hol kaphatóak?
Tisztító vakaró és tartozék penge	Háztartási boltok Áruházak
Tisztító termékek üvegkerámiához	Háztartási boltok Hobby boltok Áruházak Szupermarket

Az inox acélfelületek tisztítása

Az inox acél idővel elfoltosodhat, ha hosszú ideig kemény vízzel vagy foszfortartalmú tisztítószerrel érintkezik. Ajánlatos alaposan leöblíteni, és szárazra törölni.

Szerviz

Adja meg az alábbiakat:

- A készülék modellje (Mod.)
- A készülék sorozatszáma (S/N)

Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

RS

GB	PL	HU
English, 1	Polski, 12	Magyar, 23
RS	SL	CZ
Русскии, 34	Slovensko, 45	Česky, 56

K3C51.A /U
KN3C62A/U
KN3C65A/U

Содержание

INDESIT

Монтаж

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке изделия, его эксплуатации и безопасности.

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

! Любая операция по настроике или техническому обслуживанию должна производиться только после обесточивания кухоннои плиты.

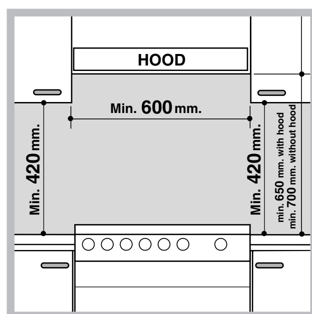
Расположение и нивелировка

! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочнои панели.

! Проверьте, чтобы стена, к которои прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устоичивои к теплу (Т 90°C).

Правильныи порядок монтажа:

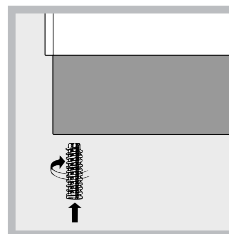
- изделие может быть установлено на кухне, в столовои или в однокомнатнои квартире (не в ваннои комнате);
- если варочная панель кухоннои плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.



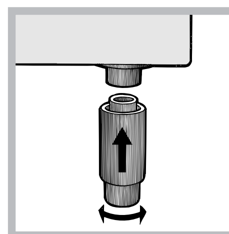
- если кухонная плита устанавливается под навесным кухонным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочнои панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. схему);
- не заправляите занавески за кухонную плиту и не приближаите их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

***** Имеется только в некоторых моделях.

Нивелировка



При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухоннои плиты прилагающиеся нивелировочные ножки (*см. схему).*

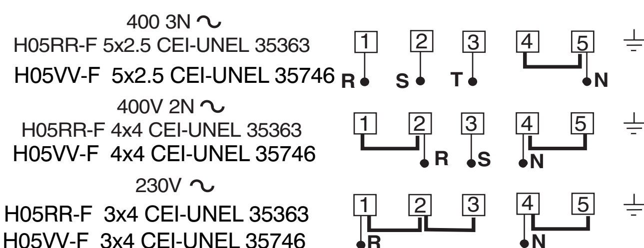


Ножки* вставляются в основание кухоннои плиты.

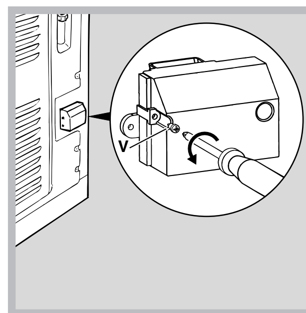
Электрическое подключение

Подсоединение сетевого шнура

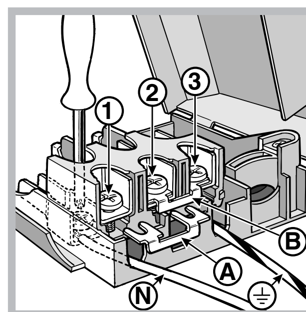
Сетевои шнур расчитывается в зависимости от типа электрического соединения по следующеи электрическои схеме:



Порядок подсоединения кабеля электропитания:



1. Отвинтите шуруп V на зажимнои коробке и снимите крышку (*см. схему).*



2. установите соединительную перемычку A *(см. схему)* согласно показаннои выше электрическои схеме. Зажимная коробка расчитана на монофазное соединение 230 В:

зажимы 1, 2 и 3 соединены друг с другом; перемычка 4-5 расположена в нижнеи части зажимнои коробки.
3. Подсоедините провода N и ⏚ в соответствии со схемои (*см. схему)* и до упора закрутите винты зажимов.
4. подсоедините оставшиеся провода к зажимам 1-2-3 и закрутите винты.
5. закрепите сетевои шнур в специальном кабельном сальнике.
6. закроите крышку зажимнои коробки, закрутив винт V.

Подсоединение сетевого шнура к сети электропитания

Установите на сетевои шнур нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортнои табличке изделия (*см. табличку с Техническими данными).*
Изделие должно быть подсоединено к сети напрямую при помощи многополюсного выключателя минимальным расстоянием между контактами 3 мм, установленного между изделием и сетевои розеткои. Выключатель должен быть расчитан согласно указаннои нагрузке и соответствовать нормативу NFC 15-100 (выключатель не должен прерывать провод заземления). Сетевои шнур должен быть расположен таким образом, чтобы ни в однои точке его температура не превышала температуру 50°C.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортнои табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. Если штепсельная вилка не подходит к сетевои розетке, вызовите уполномоченного техника для ее замены. Запрещается использовать удлинители или разветвители.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевои шнур и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевои шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние сетевого шнура и поручаите его замену только уполномоченным техникам.

! Производитель не несет никакои ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.

ТАБЛИЦА ХАРАКТЕРИСТИК	
Габаритные размеры	ширина 44 см. высота 34 см. глубина 38 см.
Объем	54 литров
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см. высота 23 см. глубина 44 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Керамическая варочная панель Передняя левая Задняя левая Задняя правая Передняя правая Макс. поглощаемая мощность керамической варочной панели	 1200 Вт 1700 Вт 1200 Вт 1700 Вт 5800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания: Стандартная Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания: Кондитерская выпечка
CE	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 04/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/CEE

* Имеется только в некоторых моделях.

Описание изделия

INDESIT

RS

Общии вид

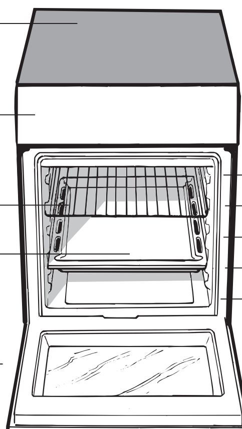
Стеклокерамическая варочная панель

Панель управления

РЕШЕТКА

ПРОТИВЕНЬ

Регулируемая **ножка**



НАПРАВЛЯЮЩИЕ
для противеней и решеток
положение 5
положение 4
положение 3
положение 2
положение 1

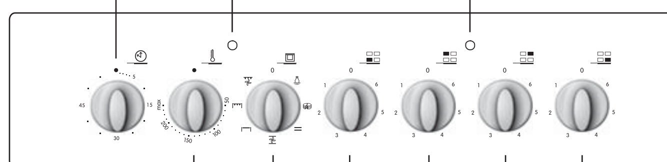
Регулируемая **ножка**

Панель с управлениями

Рукоятка **ТАЙМЕРА***

Индикатор **ТЕРМОСТАТА**

Индикатор **КОНФОРОК**



Регулятор **ТЕРМОСТАТА**

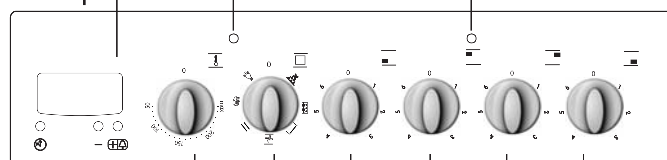
Регулятор **КОНФОРОК**

Рукоятка **ПРОГРАММЫ**

электронный таймер*

Индикатор **ТЕРМОСТАТА**

Индикатор **КОНФОРОК**



Регулятор **ТЕРМОСТАТА**

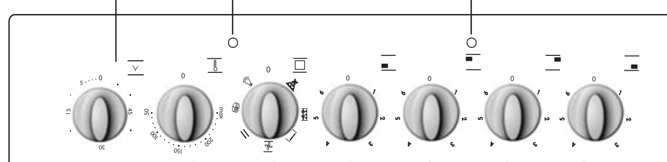
Регулятор **КОНФОРОК**

Рукоятка **ПРОГРАММЫ**

Рукоятка **ТАЙМЕРА***

Индикатор **ТЕРМОСТАТА**

Индикатор **КОНФОРОК**



Регулятор **ТЕРМОСТАТА**

Регулятор **КОНФОРОК**

Рукоятка **ПРОГРАММЫ**

***** Имеется только в некоторых моделях.

Включение и эксплуатация

RS

Эксплуатация духового шкафа

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальнои температуре с закрытои дверцеи. Затем выключите духовои шкаф, откроите дверцу и проветрите помещение. Запах, которыи вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру, рекомендуемую для даннои программы или нужную вам температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ.
В специальнои таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (*см. Таблицу режимов приготовления в духового шкафу).*

В процессе приготовления в любои момент можно:
- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение 0;

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Индикатор ТЕРМОСТАТА

Включение этого индикатора означает, что духовои шкаф включен. Индикатор гаснет, когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура. На данном этапе индикатор то загорается, то гаснет, показывая, что термостат включен и поддерживает температуру неизменнои.

Освещение духового шкафа

Освещение духового шкафа включается при повороте рукоятки ПРОГРАММЫ в любое положение кроме «0». Освещение остается включенным до тех пор, пока будет включен духовои шкаф. При выборе положения при помощи рукоятки освещение включается без подключения нагревательных элементов.

Таимер*

Порядок включения Таимера (часов):
1. поверните по часовои стрелке рукоятку ТАИМЕР почти на один полныи поворот для завода звонка;
2. поверните против часовои стрелки рукоятку ТАИМЕР, выбрав нужное время.

Таймер*

1. Прежде всго необходимо завести таймер, повернув рукоятку ТАЙМЕР ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ по часовой стрелке почти на один полный оборот.
2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовой стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ должны совпасть с отметками на панели управления.
3. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал и духовой шкаф выключается.
4. Когда духовой шкаф выключен, таймер программирования окончания приготовления может быть использован в качестве обычного таймера.

Электронный таймер *

Внимание
Не разрешайте детям прикасаться к дверце духового шкафа, так как она сильно нагревается в процессе приготовления.
Показывает время и выполняет функцию таймера с обратным отсчетом.
Примечание: все функции включаются примерно через 7 секунд после их выбора.
Регуляция часов
После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения на дисплее мигает значение: **0 00**
- Нажмите кнопку и затем кнопки — и + для установки точного времени. Для быстрой регуляции держите кнопки нажатыми.

При необходимости откорректировать время выполните вышеописанные операции.

Функция таймера
Эта функция включается при помощи кнопки , и на дисплее показывается символ “”. При каждом нажатии кнопки + значение времени увеличивается на 10 секунд вплоть до 99 минут и 50 секунд. Если

* Имеется только в некоторых моделях.

вы будете продолжать нажмете на эту кнопку, значение времени будет увеличиваться на одну минуту вплоть до 10 минут.
При помощи кнопки — значение уменьшается.
После установки нужного отрезка времени, начинается обратный отсчет. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал, погасить который вы можете, нажав любую копку.
Вы можете вывести на дисплей текущее время, нажав на кнопку . Символ “” означает, что на таймере был включен обратный отсчет времени. Примерно через 7 секунд на дисплей автоматически вернется визуализация таймера.

Порядок обнуления таймера
Нажмите кнопку — вплоть до **0• 00**

Регуляция громкости звукового сигнала
После осуществления и подтверждения регуляции часов при помощи кнопки — можно отрегулировать громкость звукового сигнала.

Программы

 Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**
Температура: настраивается в диапазоне от 50°C до Макс.
Включается задниı нагревательныı элемент и вентилятор, обеспечивая умеренныı и однородныı жар внутри духовки.
Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд, в особенности дрожжевых кондитерских изделиı и мелкоı выпечки, осуществляемоı одновременно на 3-х уровнях. Некоторые примеры выпечки: эклеры, сладкие и соленые печенья, соленые печенья из слоеного теста, бисквитныı рулет, кусочки запеченых овощеı и т.д.

Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**
Температура: настраивается в диапазоне от 50°C до Макс.
В этом положении включаются два нагревательных элемента: нижниı и верхниı. Это классическая «бабушкина» духовка, которая, однако, была оснащена отличноı системоı термораспределения и позволяет сократить расход электроэнергии. Статическая духовка остается непревзоиденноı для приготовление блюд с двумя и более ингредиентами, составляющими единое блюдо, таких, например, как: капуста со свиными ребрышками, треска по-испански, треска по-анконетски, кусочки телятины с рисом и т.д. Отличные результаты получаются при приготовлении блюд из говядины или телятины таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиноı окорок и филеиная часть свинины и т.д., требующих медленного тушения с постояннoı поливкоı соком от жарки. Такая система остается оптимальноı для кондитерскоı выпечки, для приготовления фруктов и для тушения в специальных закрытых емостях для духовки. В процессе приготовления блюд в статическоı духовке используйте только один уровень, так как при одновременном использовании нескольких уровнеı получается плохое термораспределение. Используя разные имеющиеся уровни, можно распределить жар между верхнеı и нижнеı частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется большиı жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни.

 Программа **ВЕНТИЛИРОВАННАЯ ДУХОВКА**
Температура: настраивается в диапазоне от 50°C до Макс.
Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным и однородным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Кроме того можно одновременно приготовить разные виды продуктов, при условии что для их приготовления требуется одинаковая температура. Можно использовать максимум 2 уровня для одновременного приготовления, следуя специальным инструкциям, приведенным в параграфе «Одновременное приготовление на нескольких уровнях».
Эта функция в особенности рекомендуется для приготовления блюд, требующих подрумянивания, или продолжительного приготовления, на пример: лазанья, запеканка из макарон, жареная курица и картоша и т.д. Значительные преимущества получаются при приготовлении жаркого из мяса, так как оптимальное распределение жара позволяет использовать более низкие температуры, что позволяет сократить потерю мясного сока, сохраняя мясо нежным и сочным с минимальным ужариванием. Вентилированная функция в особенности подходит для приготовления рыбы, которую готовят с минимальным добавлением приправ, сохраняя таким образом ее естественныı вид и вкус.
Десерт: отличные результаты получаются при выпечке кондитерских изделиı из теста, замешанного на пивных или химических дрожжах. Вентилированная функция может также использоваться для быстроı разморозки белого и красного мяса, хлеба при температуре 80°C. Для разморозки более деликатных продуктов установите температуру 60°C или включите только циркуляцию холодного воздуха, установив рукоятку термостата на 0°C.

Программа **НАГРЕВ СВЕРХУ**
Температура: настраивается в диапазоне от 50°C до Макс.
Включается верхнии нагревательныи элемент.
Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

Программа **ГРИЛЬ**
Температура: настраивается в диапазоне от 50°C до Макс.
Включается верхнии нагревательныи элемент и вертел. Значительная температура прямого деиствия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности мяса, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт более нежным.
Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.
Готовить с полуоткрытои дверцеи духовки за исключением приготовления на вертеле.
В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования духового шкафа.

Программа **ВЕНТИЛИРОВАННЫЙ ГРИЛЬ**
Температура: настраивается в диапазоне от 50°C до 200°C.
Включается центральныи верхнии нагревательныи элемент и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительнои циркуляциеи воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, способствуя правильному проникновению жара. Отличные результаты получаются при использовании вентилированного гриля для приготовления мяса и овощеи на шампурах, колбасок, свиных ребрышек, бараньих отбивных, курицы с острои приправои, перепелок с сальвиеи, свинои вырезки и т.д.
В особенности функция вентилированного гриля подходит для приготовления таких видов рыбы как филе мероу, тунца, рыбы-меч, фаршированных каракатиц и т.д.

! Для приготовления в режимах НАГРЕВ СВЕРХУ, ГРИЛЬ И ВЕНТИЛИРОВАННЫИ ГРИЛЬ дверца духового шкафа должна оставаться закрытои.

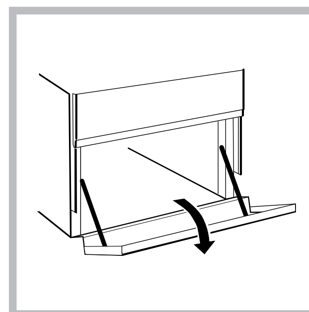
! В режимах НАГРЕВ СВЕРХУ и ГРИЛЬ установите решетку на 5-ыи уровень и противень для сбора соков (жира) на 1-ыи. При использовании режима ВЕНТИЛИРОВАННЫИ ГРИЛЬ установите решетку на 2-ои или 3-ии уровень, а противень на 1-ыи для сбора соков.

Нижнии отсек

Внизу духового шкафа имеется отсек, которыи может быть использован для хранения кухонных принадлежностеи или кастрюль. Для открывания дверцы поверните ее вниз (*см. схему).*

! Не помещаите возгораемых предметов в нижнии отсек.

! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.



Одновременное приготовление на нескольких уровнях

При необходимости использовать два уровня выберите программу ВЕНТИЛИРОВАННАЯ, единственную, расчитанную на такои тип приготовления. Кроме того рекомендуется:

- не используите 1-ыи и 5-ыи уровни: они подвергаются прямому воздеиствию горячего воздуха, которыи может сжечь деликатные продукты.
- используите в основном 2-ои и 4-ыи уровни, помещая на 2-ои уровень продукты, требующие большего жара.
- для продуктов, приготовление которых требует разного времени и температуры, следует задать среднюю температуру из двух рекомендованных (*см. Таблицу режимов приготовления в духовом шкафу)* и поместите более деликатные продукты на 4-ыи уровень. В первую очередь достаньте из духовки продукт, требующии более быстрого приготовления.
- при приготовлении пицц на нескольких уровнях при температуре 220°C, следует предварительно разогреть духовку в течение 15 минут. Обычно приготовление на 4-ом уровне требует большего времени: поэтому рекомендуется вначале вынуть пиццу с более низкого уровня, и только через несколько минут достать пиццу с 4-ого уровня.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

Таблица режимов приготовления в духовом шкафу

Положение рукоятки регуляции	Приготавливаемый продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (мин)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (мин)
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовые торты	1	2/3	15	180	40-45
	Бисквитный кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	3	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1-3-5	15	90	180
Статическое	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Вентилированное	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Жареная курица с картошкой	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Бисквитный кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-х уровнях)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30
Forno Sopra (Нагрев сверху)	Доведение доготовности	-	3/4	15	220	-
Гриль	Камбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телячьи отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	Макс.	2-3
Вентилированный гриль	Курица-гриль	1.5	3	5	200	55-60
	Каракатицы	1.5	3	5	200	30-35

! Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании функций grill или grill ventilato (гриля или вентилированного гриля) противень всегда устанавливается на 1-ый уровень духовки снизу.

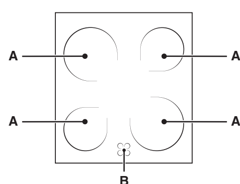
Стеклокерамическая варочная панель

! На стеклянноИ поверхности варочноИ панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженоИ резины, которыИ быстро пропадает.

Включение и выключение варочных зон

Для включения нагревательноИ зоны поверните по часовоИ стрелке соответствующую рукоятку.
Для выключения поверните регулятор против часовоИ стрелки на «0».
Включение индикатора работы ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОНФОРОК показывает, что одна из варочных зон на варочноИ панели включена.

Варочные зоны



На варочноИ панели имеются электрические галогенные нагревательные элементы. В рабочем режиме они раскаляются докрасна:
A. Варочная зона.
B. Индикатор нагрева: показывает, что температура в соответствующеИ варочноИ зоне превышает 60°C, также в случае, если элемент выключен, но еще не остыл.

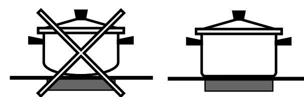
Варочные зоны со спиралями накаливания.
ТакоИ принцип нагревания по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление и мгновенная визуализация мощности.

Поверните соответствующую рукоятку по часовоИ стрелке из положения 1 в положение 6.

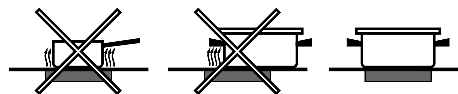
Позиция	Обычнаяяилиябыстраяяконфорка
0	Выключено
1	Пр, готовлен, ея овощей, ярыбы
2	Пр, готовлен, ек картофеля яная пару, супов, яфасол,
3	Пр, готовлен, ея, я выдерж, ван, е больш, хк ол, чествя, щ,
4	Жареньея (среднее)
5	Жареньея (ус, ленное)
6	Жареньея докорочк, , к я, пяжен, е

Практические рекомендации по использованию варочноИ панели

- ИспользуИте посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к варочноИ зоне;



- ИспользуИте кастрюли с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть варочную зону для оптимального использования всего выделяемого тепла;



- проверьте, чтобы дно кастрюль было всегда сухим и чистым: таким образом гарантируется оптимальное прилегание к варочным зонам, а также продлевает срок службы варочноИ панели и кастрюль;
- не следует использовать посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочноИ зоне;
- никогда не оставляИте варочные зоны включенными без посуды, так как это может повредить их.

Предосторожности и рекомендации

INDESIT

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности.
Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- Стеклокерамическая варочная панель является устоичивои к скачкам температуры и к ударам. Тем не менее следует помнить, что лезвия или острые кухонные приборы могут повредить поверхность варочнои панели. В случае повреждения варочнои панели незамедлительно отсоедините штепсельную вилку панели от сети электропитания, обращаитесь только в уполномоченныи сервис технического обслуживания и требуите установки только оригинальных запчастеи. Несоблюдение вышеуказанных рекомендации может скомпрометировать безопасное функционирование изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Изделие не должно устанавливаться на улице, даже под навесом. Чрезвычаино опасно воздеиствие на изделие дождя и грозы.
- Не прикасаитесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**.
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешаите детям играть рядом с изделием.
- Избегаите контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрываите вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда надеваите кухонные варежки, когда помещаете или достаете блюда из духовки.
- Не используите горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с включеннои кухоннои плитои.
- Не кладите возгораемые материалы в нижнии отсек или в духовои шкаф: при случаином включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяите, чтобы рукоятки находились в положении •.
- Не тяните за сетевои шнур для отсоединения вилки изделия из сетевои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из сетевои розетки.
- В случае неисправности изделия никогда не пытаитесь починить его самостоятельно. Ремонт изделия, выполненныи неквалифицированными лицами, может привести к несчастным случаям или к более серьезным повреждениям изделия. Обратитесь в Сервис технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Не разрешаите детям и неопытным людям пользоваться кухоннои плитои без контроля.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
  Все ведущие производители бытовых электроприборов содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающеи среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ с закрытои дверцеи: это необходимо для значительнои экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяите, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Техническое обслуживание и уход

RS

Обесточьте изделия

Перед началом какои-либо операции по обслуживанию или чистке обесточьте изделие.

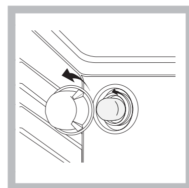
Чистка духового шкафа

! Не используите струю пара для чистки изделия.

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющеи стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкои, смоченнои в теплои воде или в растворе неитрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используите специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажнои тряпкои и высушить духовку. Не используите абразивные порошки или коррозииные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используите теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкои тряпкои. Избегаите использования абразивных средств.
- Для чистки стекла дверцы духовки используите неабразивные моющие средства и губку, протираите насухо мягкои тряпкои. Не используите жесткие абразивные материалы или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду также в посудомоечнои машине.
- Панель с рукоятками необходимо очищать от пятен и жира при помощи мягкои губки или тряпки.

Проверяите уплотнения духового шкафа.
Регулярно проверяите состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращаитесь в ближаишии Сервис Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкои с поврежденным уплотнением.

Порядок замены лампочки в духовом шкафу



1. Отключите духовои шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную крышку лампового патрона *(см. схему).*
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба Е 14.
3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовои шкаф к сети электропитания.

Чистка стеклокерамическои варочнои панели

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спраи для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

- Обычно достаточно протереть варочную панель влажнои губкои, а затем кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используите специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностеи, ополосните водои и протрите насухо.
- Для удаления сильных загрязнении используите специальныи скребок (не прилагается к изделию). Удаляите загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки мочалка из проволоки из нержавеющеи стали, специально для стеклокерамических поверхностеи, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочнои панели случаино расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячеи поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями: это средство образует на поверхности варочнои панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пище в процессе приготовления. Рекомендуется выполнять эти операции, когда изделие теплое (не горячее) или холодное.
- Следует всегда удалять с варочнои панели остатки моющих средств и насухо вытирать: возможные остатки моющих средств могут затвердеть при последующеи готовке.

Чистящие средства для керамическои поверхности	Где можно приобрести
Скребки Сменные лезвия	Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины.

Чистка деталеи из нержавеющеи стали
На деталях из нержавеющеи стали могут появиться пятна, если на них в течение длительного времени воздеиствует вода с высоким содержанием извести или чистящие средства содержащие фосфор. Рекомендуется обильно ополоснуть изделие и тщательно высушить.

Техническое обслуживание

При обращении в Сервис Технического обслуживания сообщите:

- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серииныи №)

Эти сведения вы наидете на паспортнои табличке, расположеннои на изделии и/или на упаковке.

Navodila za uporabo

KUHINJA IN PECICA

SL



English, 1



Polski, 12



Magyar, 23



Русскии, 34



Slovensko, 45



Česky, 56

K3C51.A /U
KN3C62A/U
KN3C65A/U

Povzetek

INDESIT

Namestitev

SL

! Ta navodila shranite, da jih boste po potrebi lahko znova prebrali. Ce napravo prodate, oddate ali jo premestite na drugo mesto, naj bodo navodila vedno priložena.

! Temeljito preberite navodila: v njih boste našli pomembne informacije o namestitvi naprave, njeni uporabi in varnosti.

! Napravo sme v skladu s temi navodili namestiti samo usposobljeno osebje.

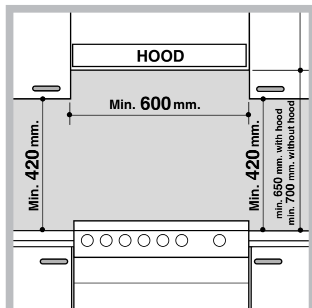
! Pred regulacijo ali vzdrževanjem je treba vedno izkljuciti elektricni tok.

Postavitev in niveliranje

! Naprava se lahko namesti poleg pohištva, ki ni višje od delovne površine.

! Prepricajte se, da je pecica s hrbtno stranjo prislonjena na steno iz nevnetljivega materiala, ki je odporen na toploto (T 90 ° C).

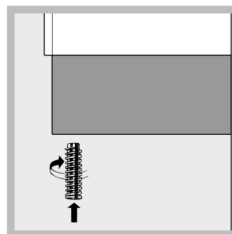
Pravilna namestitev pecice:
- pecico postavite v kuhinjo, jedilnico ali drug prostor (ne v kopalnico);
- ce je kuhinjski pult višji od pohištva, je treba slednje postaviti vsaj 200 mm stran od pecice;



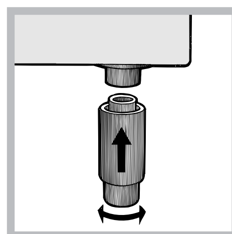
- ce se štedilnik namesti pod viseco omarico, mora biti razdalja med njima vsaj 420 mm. Ce so visece omarice iz vnetljivega materiala, mora biti razdalja 700 mm (*glejte sliko*);
- ne postavite zaves za štedilnik ali na razdaljo 200 mm okoli njega;
- napo namestite v skladu z ustreznimi navodili.

* Samo nekateri modeli.

Niveliranje



Ce je napravo treba nivelirati, privijte priložene regulacijske noge v ustrezne reže, ki se nahajajo na vogalih dna štedilnika (*glejte sliko*).

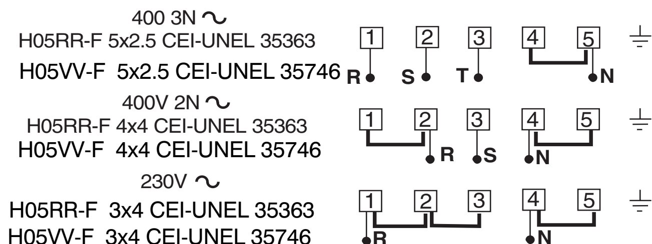


Noge* se vgradijo na dno štedilnika.

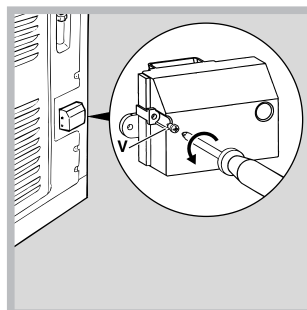
Elektricna prikljucitev

Namestitev napajalnega kabla

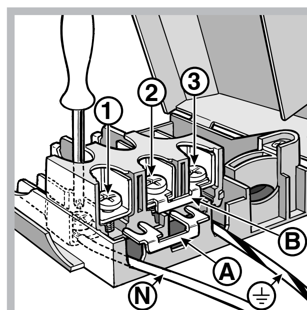
Dolžina kabla je odvisna od tipa elektricne povezave; upoštevajte naslednjo shemo za prikljucitev:



Napajalni kabel se namesti na naslednji nacin:



1. Odvijte vijak V iz plošce za sticnike in povlecite pokrov, da se odpre (*glejte sliko*).



2. postavite v želeni položaj povezovalnik A (*glejte sliko*), kakor prikazuje zgornja shema za prikljucitev. Plošca za sticnike je namenjena enofazni prikljucitvi 230 V: sticniki 1, 2 in 3 se

povežejo med seboj; most 4-5 se nahaja pod plošco za sticnike.
3. Postavite prevodnik N in ⏚, kakor prikazuje shema (*glejte sliko*), in jih povežite tako, da mocno pritisnete na vijake sticnikov.
4. ostale žicke povežite na sticnike 1-2-3 in privijte vijake do konca.
5. pritrdite napajalni kabel v ustrezno držalo za kabel.
6. pokrov plošce za sticnike namestite tako, da privijete vijak V.

Prikljucitev napajalnega kabla na elektricno mrežo

Na kabel namestite ozemljeno vticnico za elektricno napetost, ki je oznacena na tablici tehnicnih lastnosti na napravi (*glejte tabelo s tehnicnimi podatki*).
Naprava se prikljuci neposredno na mrežo s pomocjo vecpolnega stikala z minimalno 3-milimetrsko razdaljo med kontakti, ki se položi med napravo in mrežo. Stikalo mora ustrezati oznaceni elektricni napetosti in mora biti skladno s predpisi NFC 15-100 (prevodnika ozemljitve ne sme prekiniti stikalo).
Napajalni kabel mora biti postavljen tako, da nikakor ne pride v stik s temperaturami, ki presegajo 50 °C.

Pred prikljucitvijo kabla se prepricajte:
• da je vticnica ozemljena in v skladu s predpisi;
• da vticnica prenese najvecjo možno moc naprave, ki je oznacena na tablici tehnicnih lastnosti;
• da elektricna napetost ne presega vrednosti, oznacene na tablici tehnicnih lastnosti;
• da je vticnica združljiva z vticem naprave. Ce vticnica ni združljiva z vticem, se posvetujte s pooblašcenim serviserjem. Ne uporabljajte podaljškov ali vecdelne vticnice.

! Kadar je naprava namešcena, morata biti vticnica in vtic lahko dosegljiva.

! Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.

! Pooblašceni tehniki morajo kabel redno pregledovati in ga po potrebi zamenjati.

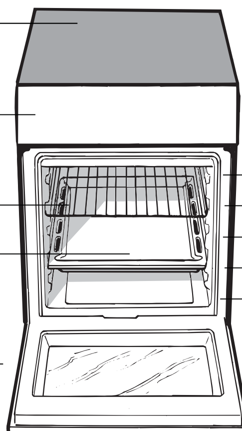
! Podjetje ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja navodil.

TABELA LASTNOSTI	
Mere	širina 44 cm višina 34 cm globina 38 cm
Prostornina	54 l
Uporabne mere predalnika za segrevanje pijač	širina 42 cm višina 23 cm globina 44 cm
Napetost in napajalna moč	Glejte tablico lastnosti
Keramična kuhalna površina **Sprednja sx** **Zadnja sx** **Zadnja dx** **Sprednja dx** **Maksimalna vpojnost keramičnih kuhalnih plošč**	 1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ENERGETSKA OZNAKA	Direktiva 2002/40/ES o označevanju električnih pečic. Predpis EN 50304 Poraba energije pri naravni konvenciji – grelna funkcija: ____ Tradicija Poraba energije pri prisiljeni konvekciji – grelna funkcija: Pečica za slaščice.
CE	Ta naprava je skladna z naslednjimi direktivami Skupnosti: 2006/95/EGS z dne 12.12.2006 (o nizki napetosti) in njenimi nadaljnjimi spremembami - 04/104/EGS z dne 15.12.2004 (o elektromagnetni združljivosti) in njenimi nadaljnjimi spremembami - 93/68/EGS z dne 22.7.1993 in njenimi nadaljnjimi spremembami. 2002/96/EGS

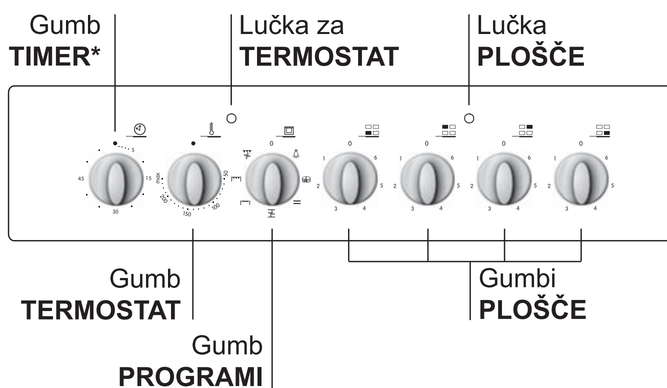
***** Samo nekateri modeli.

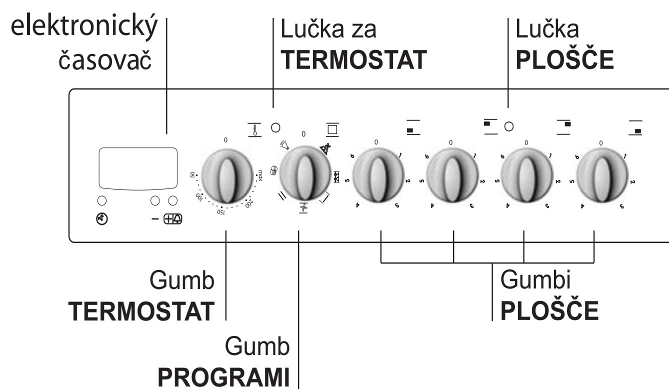
Opis naprave

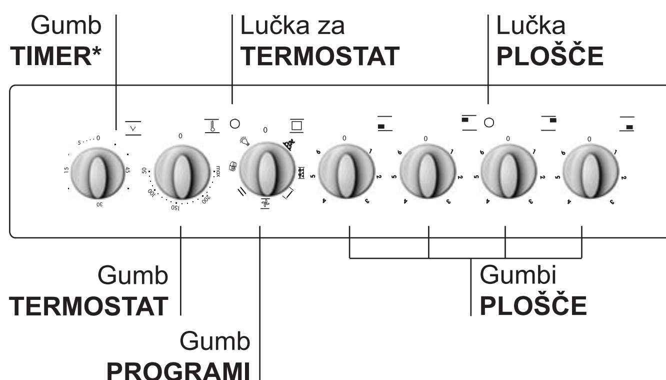
Celoten pogled



Upravljalna plošca







***** Samo nekateri modeli.

Zagon in uporaba

INDESIT

SL

Uporaba pecice

! Pri prvem vklopu naj bo pecica prazna. Pustite jo vkljuceno vsaj eno uro s termostatom na najvecjo možno temperaturo in z zaprtimi vratci. Nato jo izkljucite, odprite vratca in prezracite prostor. Vonj, ki ga boste zaznali, se pojavi zaradi izhlapevanja snovi, uporabljenih za zašcito pecice.

! Pred uporabo pecice odstranite ovojnino z obeh strani

! Ne polagajte predmetov neposredno na dno pecice, ker se lahko poškoduje emajl.

1. Želeni program pecenja izberete tako, da zavrtite gumb PROGRAMI.
2. Priporoceno ali željeno temperaturo za dolocen program izberete tako, da zavrtite gumb TERMOSTAT.

V tabeli boste našli nacine pecenja in primerne temperature (*glejte Tabelo pecenje v pecici*).

Med pecenjem lahko:
- kadarkoli spremenite program pecenja s pomocjo gumba PROGRAMI;
- spremenite temperaturo s pomocjo gumba TERMOSTAT;
- prekinite pecenje, tako da gumb PROGRAMI zavrtite na položaj 0;

! Kuhinjsko posodo vedno položite na priložene rešetke.

Lucka za TERMOSTAT

Kadar je ta prižgana, pomeni, da je pecica vkljucena. Lucka se ugasne, kadar je dosežena izbrana temperatura. Kadar se lucka izmenicno prižiga in ugaša, pomeni, da je termostat vkljucen in da ohranja konstantno temperaturo.

Lucka v pecici

Lucka se prižge, ce gumb PROGRAMI zavrtite v položaj, drugacen od »0«. Dokler je pecica vkljucena, lucka ostane prižgana. S pomocjo gumba se lucka prižge, ne da bi pri tem vkljucili grelni element.

Odštevalnik casa*

Odštevalnik casa (timer) se vkljuci na naslednji nacin:
1. Gumb TIMER zavrtite do konca v smeri urinega kazalca ;
2. gumb TIMER zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca in izberite želeni cas.

Uporabite merilec časa*

1. ODŠTEVALNIK ČASA ZA KONEC PEČENJA zavrtite v celoti v smeri urinega kazalca.
2. Nato ga zavrtite v nasprotno smer in nastavite želeni čas; minute, ki se nahajajo na gumbu ODŠTEVALNIK ČASA za KONEC PEČENJA, se morajo ujemati z oznakami na upravljalni plošči.
3. Ko se čas izteče, se sproži zvočni signal in pečica se izključi.
4. Kadar je pečica izključena, se odštevalnik časa lahko uporabi kot običajen števec minut.

! Če pečico želite uporabiti v ročni nastavitvi brez odštevalnika časa, zavrtite gumb za ODŠTEVALNIK ČASA ZA KONEC PEČENJA do simbola .

Elektronické počítadlo minút*
Upozornenie
Zabráňte tomu, aby sa deti dotýkali dvierok rúry, pretože tieto sa počas pečenia veľmi zohrievajú.
Umožňuje zobrazenie času a funkcií počítadla minút systémom odpočítavania zostatkového času.
Poznámka: Všetky funkcie začnú pracovať po približne 7 sekundách od ich nastavenia.
Ako znovu nastaviť hodiny
Po pripojení k el. sieti alebo po výpadku el. Prúdu, na displeji bliká: **0 00**
- Nastavte presný čas stlačením tlačidla a následne tlačidiel — a +. Rýchly posun docielite tak, že podržíte tlačidlá stlačené.

Prípadnú aktualizáciu času je možné vykonať opakovaním vyššie uvedeného postupu.

Funkcia počítadla minút
Táto funkcia je prístupná po stlačení tlačidla a po zobrazení symbolu „“ na displeji. Každému stlačeniu tlačidla + odpovedá navýšenie času o 10 sekúnd až do 99 minút a 50 sekúnd. Pokiaľ budete pokračovať v stláčaní tlačidla, navýšenie času bude postupovať po jednej minúte až do maximálnej hodnoty 10 hodín.
Tlačidlo — použite pre návrat.
Po nastavení požadovaného času sa začne odpočítavať čas. Po uplynutí nastaveného času vydá bzučiak zvukový signál, ktorý je možné zastaviť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
Čas môže byť nastavený po stlačení tlačidla , pričom symbol „“, poukazuje na nastavenie počítadla minút. Po približne 7 sekundách sa na displej automaticky zobrazí opäť počítadlo minút.
Vynulovanie nastaveného času
Stlačte tlačidlo —, pokiaľ nedosiahnete **0• 00.**

* Samo nekateri modeli.

Nastavenie hlasitosti akustického signálu
Po zvolení a potvrdení nastavenia hodín je možné prostredníctvom tlačidla ━ nastaviť hlasitosť akustického signálu alarmu.

Programi

 **Program PEKA SLAŠCIC**
Temperatura: po želji, med 50 °C in maks.
Vkljucita se zgornji grelni element in ventilator, ki enakomerno razporeja temperaturo v pecici.
Ta funkcija je primerna pecenju obcutljive hrane, še posebej slašcic, ki vzhajajo, ali manjših slašcic, ki se socasno pecejo na vseh treh grelnih elementih. Primeri: krofi, sladki in slani piškoti, slano pecivo iz listnatega testa, rolade, majhni kosi gratinirane zelenjave, itd....

 **Tradicija**
Temperatura: po želji, med 50 °C in maks.
V tem položaju se vkljucita spodnji in zgornji grelni element. To je klasicna pecica, ki je tako posodobljena, da optimalno razporeja toploto in ima majhno porabo energije. Staticna pecica ni primerna za pripravo prevec raznolikih jedi hkrati, kot so denimo: cvetaca s svinjskim filejem, polenovka po špansko, polenovka po anconsko, teletina z rižem, itd. Odlicno se pripravi hrana na osnovi govedine ali teletine, kot je: dušena govedina, dušeno meso, golaž, divjacina, svinjsko stegno in ledvena pecenka itd., ki zahtevajo pocasno pecenje s stalnim dolivanjem tekocin. Kljub temu je ta pecica najustreznejša za pripravo slašcic, sadja in za pecenje v pokritih posodah za peko v pecici. Kadar pripravljate jedi v staticni pecici, uporabite samo eno odlagalno rešetko, da bo temperatura enakomerno porazdeljena. Uporaba vec rešetk omogoca uravnoteženje kolicine toplote med zgornjim in spodnjim delom. Ce potrebujete vecjo temperaturo od zgoraj ali od spodaj, uporabite hkrati spodnjo in zgornjo rešetko.

 **Pecica z ventilatorjem**
Temperatura: po želji, med 50 °C in maks.
Vkljucijo se grelni elementi in ventilator. Ker je temperatura konstantna in enako razporejena po vsej pecici, se hrana pece enakomerno. Socasno lahko pripravljate razlicno hrano, vendar pri isti temperaturi. Hkrati lahko uporabite najvec dve odlagalni rešetki, pri cemer morate upoštevati navodila iz odstavka »Pecenje na vec rešetkah hkrati«.
Ta funkcija je še posebej primerna za pripravo gratinirane hrane ali take, ki se pripravlja dalj casa, kot denimo: lazanja, testenine, pišcanec in pecen krompir itd. Odlicna je za pripravo pecenega mesa, ker se zaradi enakomerne temperaturne razporejenosti hrana pripravlja pri nižji temperaturi, kar zmanjša izgubo tekocin in ohranja meso mehkejše in enako težko. Ventilator je še posebej uporaben pri pripravi manj zacinjenih rib, ki ostanejo enakega videza in okusa.
Slašcice: odlicna izbira za pripravo vzhajanih tortnih biskvitov.
Ventilator se lahko uporabi tudi za hitro odtajanje belega in rdecega mesa, kruha, in sicer tako, da se temperatura nastavi na 80 °C. Za odtajanje bolj obcutljive hrane, nastavite temperaturo na 60 °C ali uporabite kroženje hladnega zraka, tako da gumb termostata obrnete na 0 °C.

 **Program PECICAZGORAJ**
Temperatura: po želji, med 50 °C in maks.
Vkljuci se zgornji grelni element.
Ta funkcija se lahko uporablja za koncne kuharske finese.

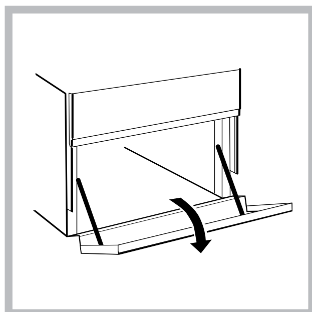
 **Program ŽAR**
Temperatura: po želji, med 50°C in max.
Vkljucita se zgornji grelni element in raženj.
Visoka in neposredna temperatura žara omogoca hitro površinsko praženje mesa, kar prepreci izgubo tekocin in ohranja meso mehkejše. Uporaba žara je priporocena za pripravo jedi pri visokih temperaturah: telecje in goveje zrezke, predjedi, fileje, hamburgerje, itd.
Med pecenjem v pecici naj bodo vratca vedno na delno odprta, razen kadar uporabljate raženj.
V poglavju »Prakticni nasveti za pecenje« boste našli nekaj primerov.

 **Program ŽAR Z VENTILATORJEM**
Temperatura: po želji, med 50 °C in 200 °C.
Vkljucita se zgornji sredinski grelni element in ventilator. Poleg enosmernega oddajanja toplote v pecici zacne krožiti zrak. To preprecuje, da se hrana na površini prižge, hkrati pa zagotavlja pravilno razporejanje toplote v hrani. Uporaba žara in ventilatorja omogoca pripravo odlicnih ražnjicev in zelenjave, klobas, svinjskih rebrc, jagnjecjih zrezkov, pišcanca, prepelice z žajbljem, svinjskih zrezkov, itd. Žar z ventilatorjem je nepogrešljiva izbira za pripravo rib, še posebej kirnje, tune, mecarice, nadevanih sip, itd.

! Pri pecenju s PECICA ZGORAJ, ŽAR in ŽAR Z VENTILATORJEM morajo biti vratca pecice zaprta.

! Pri pecenju s PECICO ZGORAJ in z ŽAROM položite rešetke v položaj 5 in ponev v položaj 1, da se zberejo vse odvecne tekocine (omake in/ali mašcobe). Pri pecenju z ŽAROM Z VENTILATORJEM postavite rešetko v položaj 2 ali 3, ponev pa v položaj 1, da se zberejo vse odvecne tekocine.

Spodnji prekat



Pod pecico je prekat, ki se lahko uporabi za odlaganje kuhinjskih pripomockov ali posode. Vratca odprete tako, da jih zavrtite navzdol (*glejte sliko*).

! v ta prekat ne odlagajte vnetljivega materiala.

! Notranje površine predala (ce je na voljo) se lahko segrejejo.

Pecenje na vec odlagalnih rešetkah hkrati

Ce potrebujete dve odlagalni rešetki, uporabite program VENTILATOR, ki edini ustreza takemu nacinu pecenja. Poleg tega:

- ne uporabljajte položajev 1 in 5: ta dva položaja sta neposredno izpostavljena toploti, ki lahko prižge obcutljivejše jedi..
- uporabite položaja 2 in 4; položaj 2 je posebej primeren za pripravo jedi, ki potrebujejo vec toplote.
- Pri pripravi jedi, ki zahtevajo vec casa in razlicne temperature, nastavite temperaturo na sredinsko vrednost med priporocenima (*glejte Tabela pecenje v pecici*); obcutljivejše jedi postavite v položaj 4. najprej odstranite jed, ki se pripravlja manj casa.
- Kadar pripravljate pico na vec rešetkah hkrati in pri temperaturi 220 °C, pecico najprej segrevajte 15 minut. V položaju 4 pecenje traja dlje: iz pecice najprej vzemite pico s spodnje rešetke, nato pa tisto v položaju 4.
- Ponev položite spodaj, rešetko pa zgoraj.

Tabela pecenje v pecici

Položaj izbirnega gumba	Jedi	Teža (kg)	Položaj za pečenje odlagalne rešetke od spodaj	Čas segrevanja (v minutah)	Položaj gumba za termostat	Čas kuhanja (v minutah)
Slaščice	Marmeladna pita	0.5	3	15	180	20-30
	Sadne torte	1	2/3	15	180	40-45
	Slivove slaščice	0.7	3	15	180	40-50
	Biskvitno testo	0.5	3	15	160	25-30
	Polnjene palačinke (na dveh rešetkah)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Drobno pecivo (na dveh rešetkah)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Slano pecivo iz listnatega testa (na dveh rešetkih)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Krof (na treh rešetkah)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Piškoti (na treh rešetkah)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Kolački iz beljaka in sladkorja (na treh rešetkah)	0.5	1-3-5	15	90	180
Statično	Raca	1	3	15	200	65-75
	Telečja ali goveja pečenka	1	3	15	200	70-75
	Svinjska pečenka	1	3	15	200	70-80
	Piškoti (iz krhkega testa)	-	3	15	180	15-20
	Marmeladne pite	1	3	15	180	30-35
Ventilator	Pica (na dveh rešetkah)	1	2-4	15	220	15-20
	Lazanja	1	3	10	200	30-35
	Jagnje	1	2	10	180	50-60
	Piščančja pečenka + krompir	1	2-4	10	180	60-75
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Slivove slaščice	1	2	10	170	40-50
	Krof (na dveh rešetkah)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Piškoti (na dveh rešetkah)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Biskvitno testo (na eni rešetki)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskvitno testo (na dveh rešetkah)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Slane torte	1.5	3	15	200	25-30
Pečica zgoraj	Zaključne kuharske finese	-	3/4	15	220	-
Žar	Morski list in hobotnice	1	4	5	Max	8-10
	Ražnjiči iz kalamarov in rakcev	1	4	5	Max	6-8
	File iz polenovke	1	4	5	Max	10
	Zelenjava na žaru	1	3/4	5	Max	10-15
	Telečji zrezki	1	4	5	Max	15-20
	Kotlete	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgerji	1	4	5	Max	7-10
	Skuša	1	4	5	Max	15-20
	Opečenec	št.° 4	4	5	Max	2-3
Žar z ventilatorjem	Piščanec na žaru	1.5	3	5	200	55-60
	Sipa	1.5	3	5	200	30-35

! Čas priprave je samo za ponazoritev in se lahko spreminja po želji. Pri pečenju z uporabo žara ali žara z ventilatorjem vedno postavite ponev na prvo spodnjo rešetko.

Uporaba steklokeramicne kuhinjske plošce

INDESIT

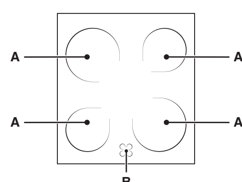
SL

! Lepilo, ki je naneseno na tesnilo, pušca mastne sledi na steklu. Pred uporabo naprave ga odstranite z ustreznim blagim sredstvom za vzdrževanje. V prvih urah delovanja pecice boste zaznali vonj po gumi, ki bo kmalu izginil.

Vklop in izklop kuhalnih površin

Za vkljucitev kuhalne površine zavrtite ustrezni gumb v smeri urinega kazalca.
Kuhalna površina se izkljuci tako, da se gumb zavrti v nasprotni smeri urinega kazalca na položaj »0«.
Kadar sveti lucka ELEKTRICNE PLOŠCE, pomeni, da je vkljucena vsaj ena kuhalna površina.

Kuhalne površine



Na kuhalni površini se nahajajo elektricne grelne plošce. Te se med delovanjem obarvajo rdece:
A. Kuhalna površina.
B. Lucka za toploto: oznacuje, da je temperatura kuhalne površine vec kot 60 °C, cetudi je element izkljucen in še vroc.

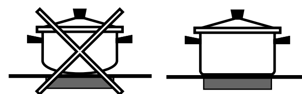
Kuhalne površine z grelnimi plošcami
Imajo podobne lastnosti kot štedilnik na plin: hitro odzivanje na ukaze in takojšna vizualizacija temperature.

Ustrezni gumb zavrtite v smeri urinega kazalca od 1 do 6.

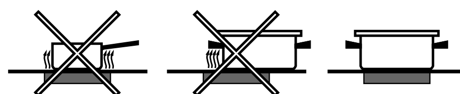
Nastavitev	Normalna ali hitra električna plošča
0	Izključena
1	Za pripravo zelenjave in rib
2	Za pripravo krompirja (na pari), enolončnic, čičerike, fižola
3	Za daljšo pripravo velikih količin hrane, zelenjavne juhe
4	Za pripravo pečenk (srednje pečeno)
5	Za pripravo pečenk (dobro pečeno)
6	Za praženje ali hitro vrenje

Prakticni nasveti za uporabo kuhalne površine

- Uporabljajte kuhinjsko posodo s plošcatim in debelim dnom, ki se bolje prilagajajo grelni površini;



- uporabljajte ustrezno široko posodo, ki v celoti pokrije grelno površino; na ta nacin bo toplota v celoti izkorišcena;



- prepricajte se, da je posoda na dnu vedno suha in cista: tako bo oprijemljivost posode optimalna, posoda in grelna površina bosta dlje casa ohranjeni;
- ne uporabljajte iste posode kot na plinskem štedilniku: koncentracija toplote na plinskih gorilnikih lahko poškoduje dno posode in s tem zmanjša oprijemljivost;
- ne pušcajte vkljucene kuhalne površine brez posode, ker se lahko poškoduje.

Previdnostni ukrepi in nasveti

SL

! Naprava je narejena in izdelana v skladu z mednarodnimi varnostnimi predpisi.
Ta opozorila so priložena iz varnostnih razlogov, zato jih je treba pozorno prebrati.

Splošna varnost

- Kuhalna površina iz steklokeramike je odporna na temperaturna nihanja in udarce. Kljub temu ne pozabite, da jo rezila in drugi ostri kuhinjski pripomocki lahko poškodujejo. V takem primeru takoj potegnite vtic iz vticnice, poklicite pooblašcenega serviserja in narocite nove originalne dele. Uporaba naprave ni varna, ce se ne upoštevajo zgornja navodila.
- Naprava ni profesionalna in je namenjena gospodinjski uporabi.
- Ne sme se namestiti zunaj, cetudi je prostor pokrit. Zelo nevarno je, ce je izpostavljena dežju in nevihtam.
- Naprave se ne smete dotikati, ce ste brez obuvala ali imate mokre oziroma vlažne roke.
- Napravo lahko za pripravo jedi uporabljajo sami odrasli, ki morajo upoštevati ta navodila za uporabo.
- Navodila so namenjena uporabi naprave iz razreda 1 (samostojeca) ali razreda 2 – podrazred 1 (vgrajena).
- Ne pustite otrok v bližino pecice.
- Preprecite, da bi napajalni kabel drugih gospodinjskih aparatov prišel v stik z vrocimi deli pecice.
- Ne prekrivajte odprtin ventilatorja in odprtin za odvajanje toplote.
- Vedno uporabljajte rokavice pri vstavljanju posode v pecico in jemanju iz nje.
- Ne uporabljajte vnetljivih tekocin (alkohol, bencina, itd.) med uporabo pecice.
- Ne vstavljajte vnetljivih materialov v spodnji prekat ali v pecico: ce se pecica po nesreci vkljuci, se lahko tak material vname.
- Kadar pecice ne uporabljate, preverite, da sta gumba v položaju •.
- Kabla ne potegnite z vticnice, temvec ga izvlecite tako, da primete za vtic.
- Pred ciščenjem ali opravljanjem drugih vzdrževalnih del izvlecite vtic iz vticnice.
- Ce se naprava pokvari, je ne poskušajte popraviti sami. Neusposobljene osebe se pri popravilu lahko poškodujejo ali še bolj pokvarijo napravo. Poklicite serviserja.
- Ne odlagajte težkih predmetov na odprta vratca pecice.
- Preprecite, da bi otroci ali neizkušene osebe uporabljale štedilnik in pecico brez nadzora.

Zariadenie môžu používať iba dospelé osoby, a to podľa pokynov uvedených v tomto návode. Akékoľvek iné použitie (napríklad: ohrev prostredia) je považované za nesprávne, a preto nebezpečné. Výrobca nemôže byť považovaný za zodpovedného za prípadné škody, vyplývajúce z nesprávneho, chybného alebo neracionálneho použitia.

Odstranitev naprave

- Odstranitev embalaže: upoštevajte lokalne predpise o recikliranju materialov.
- Evropska direktiva 2002/96/ES o odpadni elektricni in elektronski opremi (RAEE) predvideva, da se kuhinjski aparati ne smejo odlagati med obicajne urbane odpadke. Obrabljene naprave se morajo zbirati loceno, da se zagotovi ustrezna stopnja recikliranja materialov sestavnih delov ter zavaruje zdravje in okolje. Simbol prekrižanega koša se nahaja na vseh izdelkih in opozarja, da je te izdelke treba zbirati loceno.
  Obrabljene naprave se lahko oddajo službi za zbiraje odpadkov, odpeljejo na ustrezna odlagališca ali, ce tako zahteva nacionalni zakon, vrnejo v trgovino, kjer se kupi nova naprava istega tipa.
  Vsi vecji proizvajalci elektricnih gospodinjskih aparatov imajo organizirane sisteme za zbiranje in odstranjevanje obrabljenih naprav.

Ohranitev in spoštovanje okolja

- Ce napravo uporabljate pozno popoldan do zgodnjih jutranjih ur, zmanjšate obremenitev podjetij, ki dobavljajo elektricno energijo.
- Pri pecenje s funkcijo ŽAR naj bodo vratca pecice vedno zaprta: tako bodo jedi boljše, poraba energije pa manjša (pribl. za 100 %).
- Tesnila morate redno menjati in cistiti; s tem se zagotovi dobro tesnjenje in prepreci izguba temperature.

Vzdrževanje in cišcenje

INDESIT

SL

Izkljucite napravo

Pred cišcenjem izvlecite vtic iz vticnice.

Cišcenje pecice

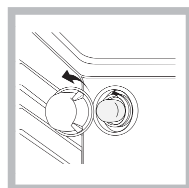
! Ne uporabljajte pare za cišcenje.

- Zunanje emajlirane ali jeklene površine in gumijasta tesnila lahko ocistite z gobico, namoceno v mlacno vodo, in nevtralnim milom. Za težje odstranljive madeže uporabite ustrezna sredstva. Po cišcenju temeljito izperite sredstvo in pecico obrišite s suho krpo. Ne uporabljajte sredstev v prahu, ki lahko poškodujejo površino ali povzrocijo razjede.
- Po vsaki uporabi ocistite notranjost pecice, ko je ta še topla. Ocistite s toplo vodo in detergentom, izperite in osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte grobih sredstev.
- Steklo na vratih cistite z gobami in gladkimi pripomocki, nato pa ga obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte grobih brusilnih materialov ali ostrih kovinskih strgalnikov, ki lahko opraskajo površino in povzrocijo razbitje stekla.
- Pripomocke lahko operete skupaj z drugo posodo v pomivalnem stroju.
- Umazanijo in mašcobo odstranite z upravljalne plošce z mehko gobico ali krpo.

Preverite tesnila pecice

Preglejte, v kakšnem stanju je tesnilo okoli vratc pecice. Ce je to obrabljeno, poklicite najbližjega serviserja. Ne uporabljajte pecice, dokler ni popravljena.

Zamenjajte žarnico pecice



1. Po izkljucitvi vtica iz vticnice snemite steklen pokrov z okova za žarnico (*glejte sliko*).
2. Izvlecite žarnico in jo zamenjajte z drugo enakega tipa: napetost 230 V, moc 25 W, prikljucitev E 14.
3. Ponovno namestite pokrov in vstavite vtic v vticnico.

Ocistite steklokeramicno kuhalno površino

! Ne uporabljajte grobih ali korozivnih detergentov, kot so razpršilna sredstva za piknike in pecice, odstranjevalci madežev in sredstva proti rjavenju, detergenti v prahu in grobe gobice: ti lahko trajno poškodujejo površino.

- Obicajno zadostuje, da se kuhalna površina ocisti z navlaženo gobico in osuši s kuhinjskim papirjem.
- Ce je kuhalna površina mocno umazana, jo ocistite s posebnim sredstvom za cišcenje površin iz steklokeramike, izperite in osušite.
- Ce želite odstraniti trdovratno umazanijo, uporabite ustrezen strgalnik (ki ni priložen). Da se prepreci nabiranje umazanije, ocistite napravo, preden se ohladi. Odlicni rezultati se dosežejo tudi z uporabo nerjavne gobice iz jeklene žicke – ki je posebej prilagojena cišcenju steklokeramicnih površin – namoceno v vodo in milnico.
- Ce se na kuhalni plošci stopijo predmeti ali materiali iz plastike ali sladkor, jih odstranite s strgalnikom, dokler je površina še topla.
- Ko ste to storili, lahko površino ocistite z ustreznim sredstvom za vzdrževanje in zašcito: nevidna plast, ki jo za seboj pusti to sredstvo, zašciti površino pred zlitjem tekocin med kuhanjem. Vzdrževanje se opravlja, ko je naprava topla (ne vroca) ali ohlajena.
- Na koncu vedno ocistite s cisto vodo in osušite površino: v nasprotnem primeru se ostanki umazanije lahko sprimejo med naslednjim kuhanjem.

Izdelki za čiščenje steklokeramičnih površin	**Na voljo pri**
Strgalnik za steklo, strgalnik z rezilom	Trgovine za dom in prosti čas
Rezervna rezila	Trgovine za dom in prosti čas, večji marketi
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Drogerije, zadruge, veletrgovine, trgovine lokalnega podjetja za distribucijo elektrike, supermarketi, trgovine s hrano

Cišcenje nerjavnega jekla

Na nerjavnem jeklu ostanejo madeži zaradi daljšega stika z mocno klorirano vodo ali s sredstvi za cišcenje, ki vsebujejo fosfor. Zato mocno izperite z vodo in dobro osušite.

Pomoc

Sporocite:

- Model naprave (Mod.)
- Serijsko številko (S/N)

Te podatke najdete na tablici tehnicnih lastnosti, ki se nahaja na napravi in/ali na embalaži.

Pokyny pro použití

SPORÁK S TROUBOU

CZ

GB	PL	HU
English, 1	Polski, 12	Magyar, 23
RS	SL	CZ
Русскии, 34	Slovensko, 45	**Česky, 56**

K3C51.A /U
KN3C62A/U
KN3C65A/U

Obsah

INDESIT

Instalace

INDESIT

CZ

! Je velice důležité tento návod uschovat, aby jej bylo možné kdykoli konzultovat. V případě prodeje, odevzdání nebo stěhování se ujistěte, že zůstane společně se zařízením.

! Pozorně si přečtete uvedené pokyny: Jsou zdrojem důležitých informací týkajících se instalace, použití a bezpečnosti.

! Instalace zařízení musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynů.

! Jakýkoli zásah v rámci regulace nebo údržby musí být proveden při vypnutém sporáku, odpojeném od elektrického rozvodu.

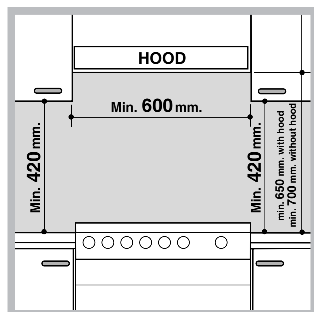
Ustavení a vyrovnání do vodorovné polohy

! Zařízení lze nainstalovat vedle nábytku za předpokladu, že výška tohoto nábytku nepřesahuje výšku varné desky.

! Ujistěte se, že stěna dotýkající se zadní strany zařízení je z nehořlavého materiálu, odolného vůči teplu (T 90°C).

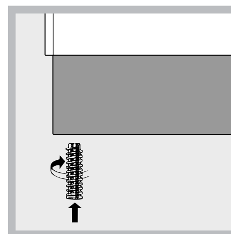
V rámci správné instalace je třeba:

- Umístit zařízení do kuchyně, do jídelny nebo do pokoje v jednopokojovém bytě (ne do koupelny);
- když je varná deska vyšší než nábytek, tento se musí nacházet ve vzdálenosti nejméně 200 mm od zařízení;

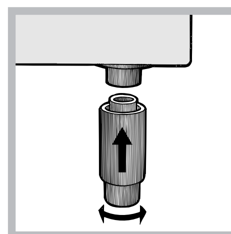


- když bude sporák nainstalován pod zavěšenou horní skříňku kuchyňské linky, musí být dodržena minimální vzdálenost varné desky od skříňky: 420 mm . Tato vzdálenost musí být 700 mm v případě, že je materiál horních skříněk kuchyňské linky hořlavý (*viz obrázek*);
- neumísťujte za sporák ani do prostoru do 200 mm od jeho stěn závěsy;
- Případné odsavače musí být nainstalovány podle pokynů uvedených v příslušném návodu.

Vyrovnání do vodorovné polohy



Je-li třeba vyrovnat zařízení do vodorovné polohy, zašroubujte dodané nožky do příslušných uložení v rozích spodní části sporáku (*viz obrázek*).

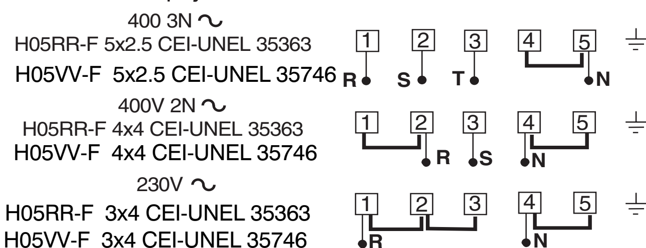


Nohy* se zacvaknou pod spodní část sporáku.

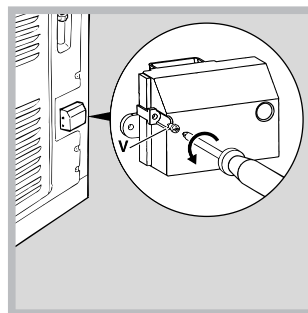
Elektrické zapojení

Montáž napájecího kabelu

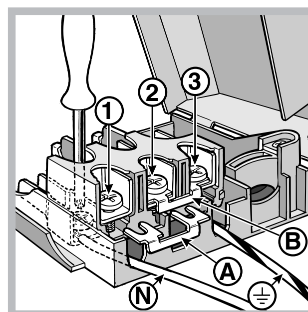
Rozměry kabelu se určují na základě druhu použitého elektrického zapojení podle tohoto schématu zapojení:



Příprava napájecího kabelu:



1. Odšroubujte šroub V na svorkovnici a potáhněte za kryt za účelem jejího otevření (*viz obrázek*).



2. Umístěte přemosťovací vodič A (*viz obrázek*) podle výše uvedeného schématu zapojení. Svorkovnice je uzpůsobena pro připojení jednofázového napájecího přívodu 230V: Svorky 1,2 a 3

* Je součástí pouze některých modelů.

jsou vzájemně propojené; přemostění 4-5 se nachází ve spodní části svorkovnice.
3. Umístěte vodiče N a ⏚ podle schématu (*viz obrázek*) a proveďte připojení dotažením šroubů svorek na doraz.
4. Umístěte zbývající vodiče do svorek 1-2-3 a dotáhněte šrouby.
5. Upevněte napájecí kabel do příslušné kabelové příchytky.
6. Zavřete kryt svorkovnice zašroubováním šroubu V.

Připojení napájecího kabelu do elektrické sítě

Na kabel namontujte normalizovanou zástrčku, vhodnou pro proudový odběr, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (*viz tabulka Technické údaje*). Zařízení je třeba připojit přímo do elektrické sítě s použitím omnipolárního jističe s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm, zapojeného mezi zařízení a elektrickou síť. Jistič musí být zvolen tak, aby odpovídal uvedenému proudovému odběru, aby byl ve shodě s normami NFC 15-100 (zemnicí vodič nesmí být přerušen jističem). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby žádná jeho část nepřišla do styku s teplotami převyšujícími 50 °C.

Před zapojením se ujistěte, že:
- Je zásuvka řádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odběr odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji;
- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji;
- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou zařízení. Když zásuvka není kompatibilní se zástrčkou, obraťte se kvůli výměně na autorizovaného technika. Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo rozvodky.

! Po ukončení instalace zařízení musí zůstat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

! Kabel se musí pravidelně kontrolovat a dle potřeby vyměnit, a to výhradně autorizovanými techniky.

! Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.

TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI	
Rozměry	šířka 44 cm výška 34 cm hloubka 38 cm
Objem	54 l
Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů	šířka 42 cm výška 23 cm hloubka 44 cm
Napájecí napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji
Keramická varná deska **Levá přední** **Levá zadní** **Pravá zadní** **Pravá přední** **Max. příkon keramické varné desky**	 1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. Norma EN 50304 Spotřeba energie Přirozená konvekce – funkce ohřevu —— Tradice —— Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Nucená konvekce – funkce ohřevu: Trouba na moučníky
CE	Toto zařízení je ve shodě s následujícími směrnicemi Evropské unie: 2006/95/EHS z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav - 04/108/EHS z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav - 93/68/EHS z 22.07.93 ve smyslu následných úprav. 2006/96/EHS

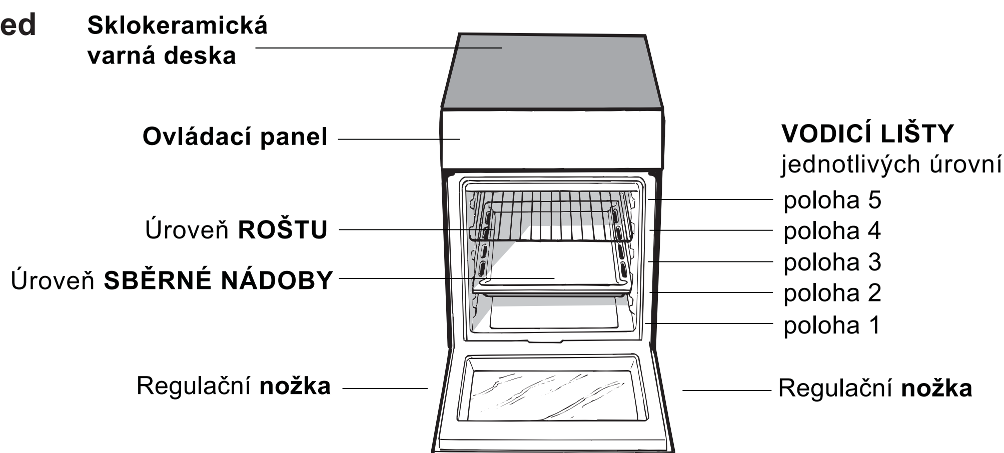
* Je součástí pouze některých modelů.

Popis zařízení

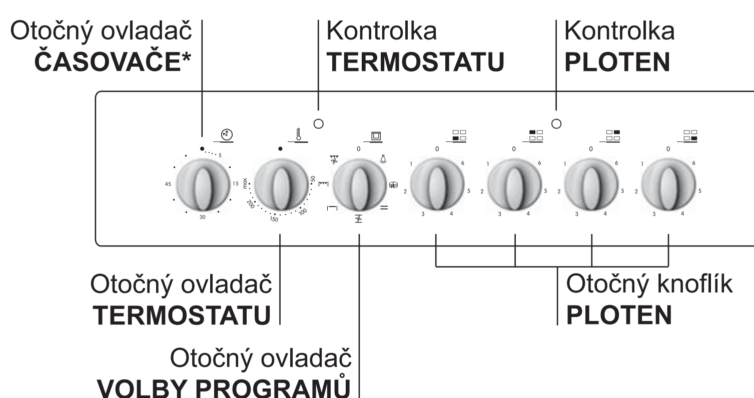
INDESIT

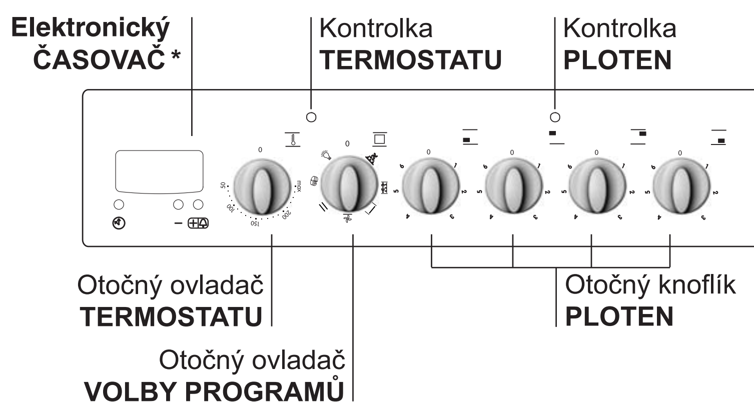
CZ

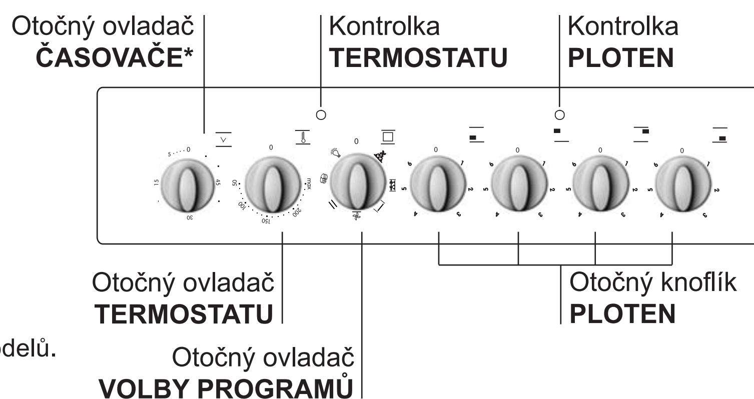
Celkový pohled



Ovládací panel







* Je součástí pouze některých modelů.

Spuštění a použití

CZ

Použití trouby

! Při prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximu a se zavřenými dvířky. Poté vypněte troubu, zavřete dvířka trouby a vyvětrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vypařováním látek použitých na ochranu trouby.

! Před použitím jednoznačně odstraňte plastové fólie, které se nacházejí po bocích zařízení.

! Nikdy nepokládejte přímo na dno trouby žádné předměty, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

1. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ.
2. Otáčením otočného ovladače TERMOSTATU zvolte teplotu doporučenou pro daný program nebo jinou požadovanou teplotu.

Seznam druhů pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v příslušné tabulce (*viz Tabulka pečení v troubě).*

Během pečení je vždy možné:
- Měnit pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ;
- měnit teplotu prostřednictvím otočného ovladače TERMOSTATU;
- přerušit pečení přetočením otočného ovladače PROGRAMŮ do polohy 0;

! Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

Kontrolka TERMOSTATU

Její rozsvícení signalizuje, že je trouba v činnosti. K jejímu vypnutí dojde po dosažení zvolené teploty uvnitř trouby. Poté se kontrolka bude střídavě rozsvěcet a zhasínat, což poukazuje na činnost termostatu, který udržuje konstantní teplotu.

Osvětlení trouby

Rozsvítí se přetočením otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ do polohy odlišné od polohy „0“. Zůstane rozsvícena po celou dobu činnosti trouby. Volbou prostřednictvím otočného ovladače dojde k rozsvícení osvětlení bez aktivace jakéhokoli topného článku.

Časovač*

Při aktivaci Časovače (Počítadla minut) postupujte následovně:
1. Natočte budík otočením otočného ovladače ČASOVAČE ve směru hodinových ručiček téměř o jednu celou otáčku;
2. Otočením otočného ovladače ČASOVAČE proti směru hodinových ručiček nastavte požadovanou dobu.

Elektronický časovač*

Elektronický časovač zobrazí čas a ten bude postupně odpočítáván.
Poznámka: **všechny funkce začnou být aktivní cca 7 sekund poté, co byly nastaveny.**
Jak vynulovat hodiny
Poté, co začalo být zařízení napájeno el. proudem nebo poté, co došlo k přerušení přívodu el. proudu, se hodiny na displeji automaticky vynulují 0:00 **a začnou blikat.**
IStiskněte tlačítko a poté pomocí tlačítek – a + nastavte správný čas. Chcete-li čas nastavit rychleji, držte tlačítka stisknutá.
Kdykoliv poté, co bylo zapotřebí čas vynulovat, proveďte tento postup.
Časovač
Stiskněte tlačítko+. Na displeji se zobrazí symbol „". Při každém stisku tlačítka+ se čas zvýší o 10 sekund až na 99 minut a 50 sekund. Pokud i poté budete pokračovat v tisku tlačítka, čas se začne zvyšovat o minuty až na 10 hodin.
Tlačítkem –čas snižujete.
Po nastavení požadovaného času se čas začne odpočítávat. Jakmile nastavený čas uplynul, spustí se zvukový signál. Signál zrušíte stiskem jakéhokoliv tlačítka.
Stiskem tlačítka se na displeji zobrazí zbývající čas. Symbol „"znamená, že byla nastavena funkce časovače. Po uplynutí cca 7 sekund se displej navrátí do původní podoby.
Zrušení provedeného nastavení
Tiskněte tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí 0 **I** 00.
Nastavení hlasitosti akustického signálu
Po nastavení času a jeho potvrzení, je možné prostřednictvím tlačítka– nastavit hlasitost akustického signálu alarmu.

* Je součástí pouze některých modelů.

Uporabite merilec časa

1. ODŠTEVALNIK ĆASA ZA KONEC PEČENJA zavrte(I v celoti ve sme(ru urinega kazalca.

2. Nato ga zavrte(I v nasprotno sme(r in nastavit zelený čas; minute, ki se nahajajo na Gumbo ODŠTEVALNIKĆASA za KONEC PEČENJA, se morajo ujeme z oznake na upravljalni plošči.

3. Ko se čas izteče, se sproži zvočni signal in pečica se izklјuči.

4. Kadar je pečica izključena, se odštevalnik EASA lahko uporabe kot običajen števec minut.

! Ee pečico želite uporabiti v ročně nastavitvi br(íza odštevalnika EASA, zavrte(I Gumbo za ODŠTEVALNIK EASA ZA KONEC PEČENJA do simbola .

Programy

 **Program TROUBA NA MOUČNÍKY**
Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.
Slouží k zapnutí zadního topného článku a ke spuštění ventilátoru s cílem zajistit uvnitř trouby mírné a rovnoměrné teplo.
Tento program je vhodný pro pečení jemných jídel (např. moučníků, které potřebují vykynout) a k přípravě „čajového pečiva“ na 3 úrovních současně. Některé příklady: bignč, biscotti dolci e salati, salatini in sfoglia, biscotto arrotolato e piccoli tranci di verdure gratinate, ecc....

Tradice
Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.
V této poloze dojde k rozsvícení dvou výhřevných článků, spodního a horního. Jedná se o klasickou babiččinu troubu, u které však byly povzneseny na vynikající úroveň rozvod tepla a spotřeba energie. Statická trouba je nepřekonatelná v případech, kdy je třeba připravit jídla, v nichž se jednotlivé složky skládají ze dvou nebo více komponentů a tvoří jedno jídlo, jako například: Zelí s vepřovými žebírky, treska na španělský způsob, treska po neapolsku, telecí medailónky s rýží, atd. Vynikajících výsledků lze docílit při přípravě jídel s hovězím nebo telecím masem, jako: Dušená jídla, paprikáše, guláš, maso z divočiny, vepřová kýta a vepřový hřbet, atd., které vyžadují pomalou přípravu s neustálým podléváním. Zůstává optimální volbou pro přípravu zákusků, ovoce a pro přípravu jídel v uzavřených nádobách, specifických pro použití v troubě. Při přípravě jídel ve statické troubě používejte pouze jednu úroveň, protože při použití většího množství úrovní by distribuce tepla nebyla právě nejvhodnější. Použitím různých úrovní, které máte k dispozici, můžete kompenzovat množství tepla mezi horní a spodní částí. Jestliže příprava vyžaduje vyšší teplo zespodu nebo shora, použijte spodní nebo horní úroveň.

 **Ventilovaná trouba**
Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.
Dojde k aktivaci výhřevných článků a zapnutí ventilátoru. Vzhledem k tomu, že je teplo stálé a stejnoměrné, vzduch jídlo propéká a peče do růžova rovnoměrně na všech místech. Proto můžete péct i vzájemně odlišná jídla, stačí, aby měla obdobnou teplotu pečení. Při dodržení pokynů uvedených v části „Současné pečení na více úrovních“ je možné používat současně nanejvýš 2 úrovně současně.. Tato funkce je obzvláště vhodná pro přípravu jídel vyžadujících gratinování nebo jídel, u nichž je nutná poměrně dlouhodobá příprava, například: Lasagne, **!** PEČENÍ SHORA, GRILOVÁNÍ a VENTILOVANÝ GRIL je třeba provádět při zavřených dvířkách.

! Při PEČENÍ SHORA a GRILOVÁNÍ uložte rošt do polohy 5 a sběrnou nádobu do polohy 1 za účelem zachycení zbytků při pečení (šťávy a/nebo tuků). Při VENTILOVANÉM GRILU uložte rošt do polohy 2 nebo 3 a sběrnou nádobu do polohy 1 za účelem zachycení zbytků při pečení.

Program TROUBA SHORA

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.
Slouží k zapnutí horního topného článku.
Tuto funkci je možné použít k dopečení.

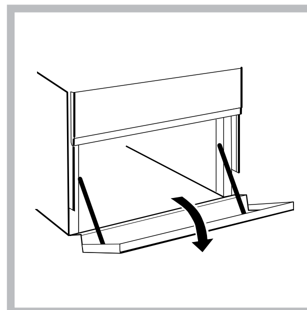
Program GRIL

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.
Slouží k zapnutí horního topného článku a k aktivaci rožně.
Poměrně vysoká teplota a přímé působení tepla umožňuje bezprostřední zabarvení povrchu jídel do růžova, přičemž jejich vnitřek zůstává měkký, poněvadž dochází k zabránění úbytku tekutin.
Grilování je obzvláště vhodné k přípravě těch druhů jídel, které vyžadují vysokou teplotu na povrchu: telecí nebo hovězí biftek, pečené žebírko, filé, hamburger atd.
Pečte při napůl otevřených dvířkách s výjimkou pečení s použitím rožně.
Některé příklady použití jsou uvedeny v části „Praktické rady pro pečení“.

Ventilovaný gril

Teplota: dle potřeby od 50°C do 200°C.
Slouží k zapnutí horního centrálního výhřevného článku a k aktivaci ventilátoru. Představuje spojení jednosměrného vyzařování tepla s vynuceným oběhem vzduchu uvnitř trouby. To zabrání spálení povrchu jídel a umožní správný průnik tepla. Mimořádně dobrých výsledků lze docílit použitím ventilovaného grilu při přípravě šašliku z masa a zeleniny, klobás, vepřových žebírek, jehněčích řízků, ďábelského kuřete, křepelek na šalvěji, vepřových plátků apod.
Při přípravě ryb je ventilovaný gril obzvláště vhodný pro pečení ježdíku, tuňáka, mečouna, plněných malých sépií, atd.

Spodní prostor



Pod troubou se nachází prostor, který se dá použít na odkládání příslušenství nebo hrnců. Jeho otevření se provádí otočením směrem dolů (*viz obrázek*).

! Nikdy nevkládejte do spodního prostoru hořlavý materiál.

! Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu.

Současné pečení na více úrovních

Když je třeba použít dvě úrovně, použijte program VENTILOVANÝ, protože se jedná o jediný program vhodný pro tento druh pečení. Dále je vhodné:

- Nepoužívat úrovně 1 a 5: Jsou totiž vystaveny přímému působení teplého vzduchu a mohla by se na nich spálit jemná jídla.
- Použijte úrovně 2 a 4 a na úroveň 2 umístěte jídla, která vyžadují více tepla.
- Při přípravě jídel, která vyžadují odlišné doby a teploty pečení, nastavte teplotu do středu mezi dvě doporučené (*viz Tabulka pečení v troubě)* a umístěte choulostivá jídla do polohy 4. Jako první vytáhněte jídlo, které vyžaduje nejkratší pečení.
- Při pečení pizzy na více úrovních při teplotě nastavené na 220°C je vhodné předehřát pec na dobu 15 minut. Obvykle pečení v poloze 4 trvá nejdéle: Proto se doporučuje nejdříve vytáhnout upečenou pizzu z úrovně, která je více vespod, a pouze o několik minut poté tu, která byla pečena v poloze 4.
- Sběrnou nádobu umístěte dolů a rošt nahoru.

Tabulka pečení v troubě

Poloha otočného knoflíku volby funkce	Připravované jídlo	Hmotnost (kg)	Poloha pro pečení počínaje zespodu	Doba předehřátí (v minutách)	Poloha otočného knoflíku termostatu	Doba pečení (minuty)
Na moučníky	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocné dorty	1	2/3	15	180	40-45
	Chlebíček s rozinkami	0.7	3	15	180	40-50
	Piškotové těsto	0.5	3	15	160	25-30
	Plněné palačinky (na 2 úrovních)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Chlebíčky (na 2 úrovních)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Slané pečivo z lístkového sýrového těsta (na 2 úrovních)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Větrníky (na 3 úrovních)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Sušenky (na 3 úrovních)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Sněhové pusinky (na 3 úrovních)	0.5	1-3-5	15	90	180
Statická trouba	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (z křehkého těsta)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Ventilovaná trouba	Pizza (na 2 úrovních)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	50-60
	Pečené kuře + brambory	1	2-4	10	180	60-75
	Makrely	1	2	10	180	30-35
	Chlebíček s rozinkami	1	2	10	170	40-50
	Větrníky (na 2 úrovních)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 úrovních)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Jemný piškot (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Jemný piškot (na 2 úrovních)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Slané dorty	1.5	3	15	200	25-30
Horní trouba	Dopečení	-	3/4	15	220	-
Gril	Platýzi a sépie	1	4	5	Max	8-10
	Šašliky z kalamárů a krevet	1	4	5	Max	6-8
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	10-15
	Telecí biftek	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrely	1	4	5	Max	15-20
	Toast	č. 4	4	5	Max	2-3
Ventilovaný gril	Grilované kuře	1.5	3	5	200	55-60
	Sépie	1.5	3	5	200	30-35

! Uvedené doby pečení mají pouze orientační charakter a mohou být změněny dle osobního přání. Při použití grilu nebo ventilovaného grilu je třeba vždy umístit sběrnou nádobu do 1.úrovně zespodu.

Použití sklokeramické varné desky

CZ

! Lepidlo aplikované na těsnění nechává na skle mastné skvrny. Před použitím zařízení doporučujeme tyto skvrny odstranit specifickým neabrazivním prostředkem, určeným pro údržbu. Během prvních hodin provozu je možné cítit zápach gumy, který však rychle vyprchá.

Zapnutí a vypnutí varných zón

Zapnutí varné zóny se provádí otočením příslušného otočného ovladače ve směru hodinových ručiček. Její vypnutí se provádí otočením proti směru hodinových ručiček, a to až do polohy „0“. Rozsvícení kontrolky činnosti ELEKTRICKÝCH PLOTEN poukazuje na to, že nejméně jedna plotna varné desky je v činnosti.

Varné zóny

Součástí varné desky jsou elektrické vyzařovací topné články. Během činnosti se zabarví na červeno:

A. Varná zóna.

B. Kontrolka tepla: Signalizuje, že teplota příslušné varné zóny je vyšší než 60°C, a to i v případě, že je topný článek vypnutý, ale je dosud teplý.

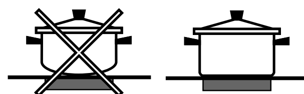
Varná zóna s vyzařovacími články.
Vyznačují se vlastnostmi typickými pro plyn: Rychlá odezva na ovládací příkazy a okamžité zobrazení výkonu.

Pootočte příslušný otočný ovladač ve směru pohybu hodinových ručiček od 1 po 6.

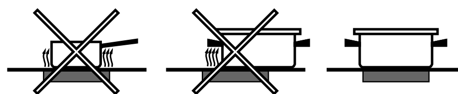
Poloha	Normální nebo rychlovarná plotýnka
0	Vypnuto
1	Zelenina, ryby
2	Brambory (dušené), polévky, cizrna, fazole
3	Vaření velkých množství jídla a „eintopfů"
4	Pečení (střední)
5	Pečení (prudší)
6	Opékání dozlatova nebo rychlé zahřátí na provozní teplotu

Praktické rady pro použití varné desky

- Používejte hrnce s plochým a silným dnem, abyste zajistili jejich dokonalou přilnavost k zóně ohřevu;



- vždy používejte hrnce s dostatečným průměrem, které zcela zakryjí zónu ohřevu, aby se tak zajistilo dokonalé využití veškerého tepla, které je k dispozici;



- ujistěte se, že dno hrnce je dokonale suché a čisté: Bude tak zajištěna optimální přilnavost k varným zónám a delší životnost hrnců i varné desky;
- vyvarujte se používání hrnců, které se používají na plynových hořácích: Koncentrace tepla na plynových hořácích může zdeformovat dno hrnce, který tak ztratí svou přilnavost;
- nikdy nenechávejte varnou zónu zapnutou bez hrnce, protože by mohlo dojít k jejímu poškození.

Opatření a rady

INDESIT

CZ

! Zařízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami.
Tato upozornění jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba si je pozorně přečíst.

Základní bezpečnost

- Sklokeramická varná deska je odolná vůči změnám teploty a nárazům. V každém případě je třeba si pamatovat, že čepele nebo kuchyňské nářadí může poškodit povrch varné desky. Když k tomu dojde, je třeba okamžitě vytáhnout zástrčku ze zásuvky elektrické sítě, obrátit se výhradně na autorizované středisko servisní služby a požádat o použití originálních náhradních dílů. Nedodržení výše uvedených pokynů může negativně ovlivnit bezpečnost zařízení.
- Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitř bytu/domu.
- Zařízení se nesmí instalovat venku, a to ani v případě, že se jedná o chráněný prostor. Je velmi nebezpečné nechat jej vystavené dešti a bouři.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama ani mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu.
- Toto zařízení patří do třídy 1 (izolované) nebo do třídy 2 – podtřídy 1 (vestavěné mezi 2 kusy nábytku).
- Udržujte jej z dosahu dětí.
- Zabraňte tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebičů dostaly do styku s teplými součástmi zařízení.
- Nezakrývejte ventilační otvory a otvory pro únik tepla.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice, určené k použití při pečení.
- Během činnosti zařízení nepoužívejte v jeho blízkosti hořlavé tekutiny (alkohol, benzin atd.).
- Nevkládejte hořlavý materiál do spodního odkládacího prostoru ani do trouby: V případě náhodného uvedení zařízení do činnosti by se mohl zapálit.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistěte, že se otočné ovladače nacházejí v poloze •.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Nečistěte troubu ani neprovádějte údržbu dříve, než vytáhněte zástrčku z elektrického rozvodu.
- Při poruše zařízení se je nepokoušejte sami opravovat. Opravy provedené nekvalifikovanými osobami mohou způsobit ublížení na zdraví nebo další poruchy zařízení. Obraťte se na Servisní službu.
- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.
- Zabraňte dětem a nepovolaným osobám používat sporák bez dozoru.

Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Každé jiné použití (například: ohřev prostředí) je považováno za nesprávné, a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.

Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními předpisy za účelem jejich recyklace.
- Evropská směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (RAEE) předepisuje, aby elektrospotřebiče nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Vyřazená zařízení musí být sesbírána odděleně za účelem optimalizace stupně opětovného použití a recyklace materiálů, ze kterých se skládají, a za účelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostředí. Symbol přeškrtnutého košíku na všech výrobcích připomíná povinnost separovaného sběru.
  Vyřazené elektrospotřebiče bude možné odevzdat do veřejných sběrných středisek, dopravit je na příslušné komunální skládky nebo, vyžaduje-li to příslušný zákon s národní působností, vrátit je prodejci při zakoupení nového výrobku ekvivalentního druhu.
  Všichni hlavní výrobci elektrospotřebičů jsou aktivní ve vytváření a správě systému sběru a likvidace použitých zařízení.

Úspora energie a ohled na životní prostředí

- Při použití trouby v období od pozdního odpoledne až do časných ranních hodin se podílíte na optimalizaci spotřeby elektrické energie.
- Při pečení v režimu GRIL doporučujeme péct pokaždé při zavřených dvířkách: Výsledkem je kromě lepšího upečení také významná úspora energie (přibližně 10%).
- Udržujte těsnění v čistém a funkčním stavu, aby dokonale přiléhala k dvířkům a nezpůsobovala únik tepla.

Údržba a péče

CZ

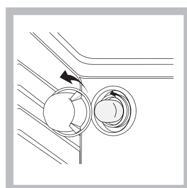
Vypnutí zařízení
Před jakýmkoli úkonem odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Čištění trouby

! K čištění nepoužívejte proud páry.
- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstraňování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.
- Vnitřek trouby je třeba vyčistit po každém použití, dokud je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a čisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.
- Vyčistěte sklo dvířek houbami a neabrazivními prostředky a vysušte je jemným hadrem. Nepoužívejte drsné materiály nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrchy a způsobit prasknutí skla.
- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí i v myčce nádobí.
- Ovládací panel je třeba čistit od špíny a tuku neabrazivní houbou nebo jemným hadrem.

Kontrola těsnění trouby
Pravidelně kontrolujte stav těsnění po obvodu dvířek trouby. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní středisko. Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

Postup při výměně žárovky osvětlení trouby



1. Po odpojení trouby od elektrického rozvodu sejměte skleněný kryt objímky žárovky (*viz obrázek*).
2. Vytáhněte žárovku a nahraďte ji jinou, obdobnou: napětí 230V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte zpět kryt a znovu připojte troubu k elektrickému rozvodu.

Vyčištění sklokeramické varné desky

! Vyhněte se použití abrazivních nebo korozivních čisticích prostředků, jako jsou výrobky ve formě sprejů na čištění zahradního grilu a trouby, přípravky na odstranění skvrn a rzi, práškové čisticí prostředky a houby s abrazivním povrchem: mohly by trvale poškodit povrch.

- Obvykle stačí umýt varnou desku vlhkou houbou a osušit ji kuchyňskými papírovými utěrkami.
- Když je plocha mimořádně špinavá, vytřete ji specifickým přípravkem na čistění sklokeramických povrchů, opláchněte ji a osušte.
- Při odstraňování odolnějších nánosů špíny použijte příslušnou škrabku (není součástí příslušenství). Zasáhněte, jakmile je to možné, a nečekejte až do úplného vychlazení zařízení, abyste zabránili vzniku nánosů ze zbytků. Vynikajících výsledků je možné dosáhnout s použitím houby s drátem z nerezavějící oceli – specifické pro sklokeramické plochy – namočené do vody s mýdlem.
- V případě náhodného roztavení plastových předmětů nebo materiálů či cukru odstraňte tyto okamžitě s použitím škrabky, dokud je povrch ještě teplý.
- Po vyčištění je třeba natřít plochu specifickým přípravkem pro údržbu a ochranu: Neviditelný film, který zanechá tento produkt, ochrání povrch v případě vylití během vaření. Tyto úkony údržby doporučujeme provést při vlažném (ne teplém) nebo studeném zařízení.
- Pokaždé pamatujte na opláchnutí čistou vodou a na důkladné osušení varné plochy: Zbytky použitých produktů by mohly při následném vaření vytvořit nános.

Prostředek na čištění keramické varné desky	**Prodejna, kde jej můžete zakoupit**
Čistící stěrka, škrabka	Prodejny pro stavebníky a kutily,
Náhradní ostří do škrabky	Prodejny pro stavebníky a kutily, Drogerie, Supermarkety
COLLO luneta HOB BRITE Prostředek na čištění sklokeramických varných desek SWISSCLEANER	Drogerie, Obchody s obuví, Železářství, Specializované prodejny elektrospotřebičů, Supermarkety a obchodní domy

Čištění nerezavějící oceli
Když je nerezavějící ocel delší dobu ve styku se silně vápenitou vodou nebo s čisticími prostředky obsahujícími fosfor, mohou na ní zůstat skvrny. Doporučujeme ji pokaždé důkladně opláchnout a osušit.

Servisní služba

Uveďte:
- Model zařízení (Mod.)
- Výrobní číslo (S/N)

Tyto informace jsou uvedeny na štítku s jmenovitými údaji, nacházejícím se na zařízení a/nebo na obalu.

05/2011 - 195061217.03
XEROX FABRIANO